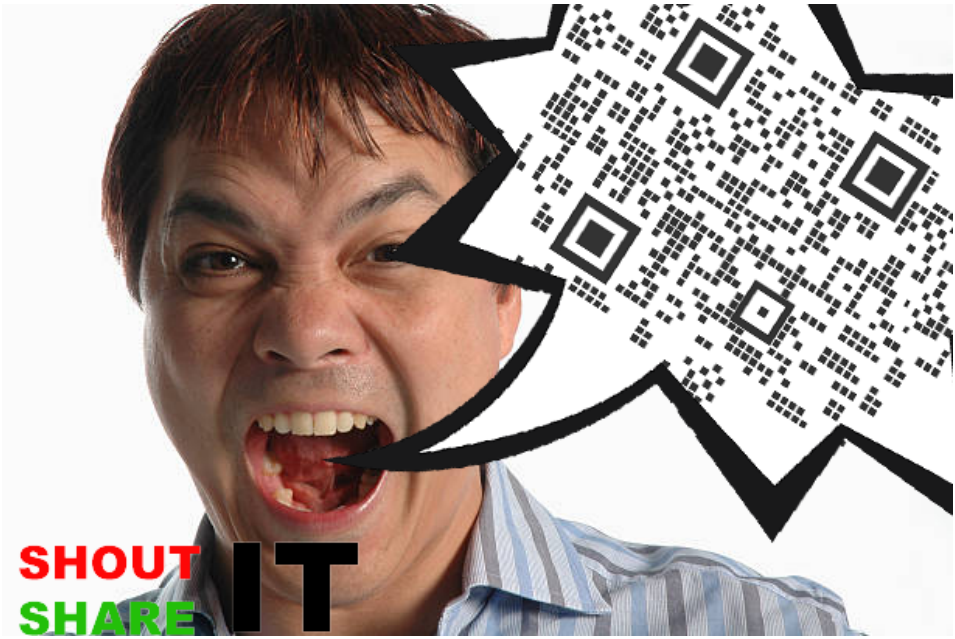
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Готовьте домашнюю выпечку быстро и вкусно! Используя лаваш, готовое дрожжевое, слоеное дрожжевое и бездрожжевое тесто, можно приготовить невероятное количество закусочных и сладких блюд. Книга содержит подробные описания, пошаговые инструкции и красочные фотографии. Выпекайте быстро и с удовольствием!

- Быстрая выпечка из готового теста и лаваша. Пироги, пирожки, слойки, штрудели
  -
  - Пирог с яблоками, грушами и изюмом
  - Открытый пирог с ягодами в заливке
  - Открытый пирог с ягодами
  - Закрытый пирог с творогом и вишней
  - Сладкий пирог из лаваша с вареньем
  - Яблочный пирог с орехами
  - Пирог с абрикосовым джемом и грецкими орехами
  - Пирог с творогом, черносливом и какао
  - Сладкий пирог с тыквой и творогом
  - Творожно-ягодная запеканка из лаваша
  - Пирог с творогом и зеленью
  - Курник из слоеного теста
  - Порционные мини-пироги с курицей
  - Пирог с курицей и зеленью
  - Пирог из лаваша на скорую руку
  - Мясной пирог из лаваша
  - Овощной пирог
  - Ачма из лаваша
  - Плоский пирог а-ля хачапури
  - Весенний пирог с черемшой
  - Пирог со шпинатом и лососем
  - Пирог с фетой и шпинатом
  - Пирог из лаваша с курицей, помидорами и картофелем
  - Пирог с ветчиной, сыром и овощами
  - Пирог с курицей, грибами и сыром
  - Пирог с баклажанами и брынзой
  - Постная овощная запеканка
  - Пирог «Стеганый»
  - Открытый пирог с кабачками и ветчиной
  - Открытый пирог с помидорами черри

- Пирог с баклажанами, грибами и помидорами
- Пирог «Рыбка»
- Открытый пирог с помидорами и грибами
- Рыбный пирог с овощами
- Закусочный торт из лаваша
- Пирог с капустой и грибами
- Капустный пирог
- Картофельный пирог
- Быстрая пицца в микроволновке
- Мини-пиццы с салями
- Тонкая пицца на лаваше
- Запеканка а-ля лазанья
- Пицца с колбасой и грибами
- Слоеные пирожки с капустой
- Жареные пирожки с сыром
- Жареные пирожки с картофелем
- Пирожки-лодочки с картофелем и мясом
- Жареные пирожки с овощами «Постные»
- Слойки с сыром и помидорами
- Печеные пирожки с картофелем и печенью
- Пирожки с тыквой, морковью и курагой
- Слоеные пирожки с картофелем и беконом
- Слоеные пирожки с грибами
- Слоеные пирожки с ливером
- Мешочки из лаваша с сыром и грибами
- Закусочные трубочки из лаваша
- Постные трубочки с картофелем
- Пирожки с вешенками и рисом
- Постные треугольники с грибами
- Жареные треугольники из лаваша
- Хачапури по-аджарски
- Пирожки с маком и изюмом
- Пирожки с вишней и орехами
- Печеные пирожки из лаваша
- Конверты с курицей и овощами
- Конверты с сардинами и рисом
- Жареные конверты с яблоками
- Мясные «клубочки»
- Сосиски в тесте
- Самса из слоеного теста
- Лодочки с грибами
- Лодочки с творогом и овощами
- Ленивые чебуреки с сыром и зеленью
- Расстегаи с рыбой

- ○ Трубочки с черемшой и яйцами
- ○ Домашняя шаурма
- ○ Слойки с заварным кремом
- ○ Слойки с вишней
- ○ Слойки с тыквой, курагой и черносливом
- ○ Слойки «Экзотика»
- ○ Слойки с орехами
- ○ Слойки с зеленью и чесноком
- ○ Слойки с курицей, грибами и сыром
- ○ Слойки с ветчиной и сыром
- ○ Слойки с овощами
- ○ Бантики с сыром
- ○ Кольца из слоеного теста с маком
- ○ Кольца из дрожжевого слоеного теста с орехами
- ○ Розочки с яблоками
- ○ Корзиночки с колбасками и сыром
- ○ Закусочные корзиночки из лаваша
- ○ Волованы с куриным суфле
- ○ Тосты с помидорами
- ○ Сырные палочки из слоеного теста
- ○ Сырные палочки с тмином
- ○ Чипсы из лаваша с сыром и паприкой
- ○ Чипсы из лаваша
- ○ Слойки с сыром
- ○ Слойки с творогом
- ○ Слойки с клубничным вареньем
- ○ Слойки с бананом и шоколадом
- ○ Слойки с кремом и яблоком
- ○ Слойки с яблоками
- ○ Слойки с яблоками и белым вином
- ○ Слойки с шоколадом и изюмом
- ○ Слойки с ананасом
- ○ Слойки с грушей и орехами
- ○ Слойки с сыром, оливками и помидорами
- ○ Завитки из слоеного теста со сгущенкой
- ○ Улитки с фаршем и сыром
- ○ Улитки с шампиньонами и помидорами
- ○ Улитки с корицей и орехами
- ○ Улитки с апельсиновой цедрой
- ○ Улитки с творогом и шпинатом
- ○ Штрудель с вишней и орехами
- ○ Штрудель с грушей, яблоком и изюмом
- ○ Штрудель «Зимний»
- ○ Штрудель из лаваша со сливами

- ○ Штрудель с яблоками и орехами
- ○ Рулет с творогом и клубникой
- ○ Рулет с маком и изюмом
- ○ Рулет с мясом и сладким перцем
- ○ Рулет с печеночным паштетом и грибами
- ○ Рулет с колбасой и сыром
- ○ Рулет с курицей, овощами и соусом болоньезе
- ○ Рулет с курицей и грибами
- ○ Постный рулет с картофелем и фасолью
- ○ Рулет с рыбой
- ○ Рулет с мясом и зеленью
- ○ Рулет с индейкой
- ○ Круассаны с кремом
- ○ Круассаны с джемом
- ○ Круассаны с апельсиновой начинкой
- ○ Ореховые круассаны
- ○ Круассаны с марципаном
- ○ Круассаны с вишней
- ○ Круассаны с ананасами
- ○ Колечки с какао и орехами
- ○ Плетенка из слоеного теста с шоколадом
- ○ Рогалики с шоколадно-ореховой пастой
- ○ Рогалики с черносливом
- ○ Рогалики закусочные
- ○ Рогалики с ветчиной
- ○ Мини-рогалики с фасолью
- ○ Рогалики с сыром, орехами и чесноком
- ○ Морковно-творожные пирожные из лаваша
- ○ Пирожные с клубникой и масляным кремом
- ○ Пирожные с творогом и ягодами
- ○ «Наполеон» с масляно-заварным кремом
- ○ Торт с кремом из сгущенного молока
- ○ Цитрусовое печенье
- ○ Печенье с курагой и черносливом
- ○ Печенье «Ушки»
- ○ Ореховое печенье
- ○ Пахлава из лаваша
- ○ Пахлава из слоеного теста
- ○ Корзиночки с творожным кремом и вишней
- ○ Корзиночки с лимонным кремом
- ○ Корзиночки с шоколадно-ореховым кремом
- ○ Корзиночки с грушей и заварным кремом
- ○ Бублики с миндалем
- ○ Слойки-пирожные с заварным кремом и клубникой

- ○ Слойки-пирожные с заварным кремом и вишней
- ○ Трубочки с заварным кремом и персиками
- ○ Пончики с кремом
- ○ Пончики в шоколадной глазури
- ○ Сладкие ватрушкис изюмом
- ○ Булочки со сливочным кремом
- ○ Булочки с маком и орехами
- ○ Булочки с орехами

Быстрая выпечка из готового теста и лаваша. Пироги, пирожки, слойки, штрудели
Кузьмина Лариса (составитель)

© DepositPhotos.com / Sds595, zoryanchik, magone, bhofack2, Seagull_l, Anjela30, lenyvavsha, anyakotic, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Пирог с яблоками, грушами и изюмом

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 2 груши, 3 яблока, 50–70 г изюма, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, 20 г сливочного масла, 30–40 мл молока

Изюм предварительно замочить. Яблоки и груши нарезать кубиками, припустить в масле. Добавить сахар, тушить 1 минуту. Всыпать изюм, крахмал, перемешать, дать остыть. Раскатать тесто в тонкий пласт, выложить начинку, свернуть рулетом. Разрезать его на кусочки толщиной 2–3 см. Ломтики выложить в застеленную бумагой форму вплотную друг к другу, чтобы получился цельный пирог. Дать постоять 15–20 минут, смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут.

Открытый пирог с ягодами в заливке

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г ягод, 3 яйца, 2 ч. л. крахмала, 200 г сметаны, 4 ст. л. сахара, ванильный сахар по вкусу

Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать высокие бортики, наколоть вилкой. Накрыть тесто пергаментной бумагой, поверх которой равномерно насыпать фасоль. Выпекать корж в разогретой до 200 °С духовке 10–15 минут. Яйца слегка взбить со сметаной и 2 ст. л. сахара, добавить ванильный сахар. Ягоды пересыпать оставшимся сахаром и крахмалом. Достать форму из духовки, снять бумагу с фасолью. Выложить на корж ягоды, залить яичной смесью. Выпекать пирог 20–25 минут.

Открытый пирог с ягодами

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 300–350 г ягод, 4 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. крахмала

Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать высокие бортики, наколоть вилкой. Накрыть тесто пергаментной бумагой, поверх которой равномерно насыпать фасоль. Выпекать корж в разогретой до 200 °С духовке 10–15 минут. Ягоды перебрать, засыпать половиной нормы сахара, оставить на 5 мин, затем слить выделившуюся жидкость. Смешать крахмал с оставшимся сахаром, обвалять ягоды. Достать форму из духовки, снять бумагу с фасолью. Выложить на корж ягоды. Выпекать пирог еще 15–20 минут.

Закрытый пирог с творогом и вишней

450 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г творога, 50–60 г вишни без косточек, 20–30 г сметаны, 1 яйцо, 2–3 ст. л. сахара, 3 ч. л. крахмала

Соединить творог, сметану, яйцо и сахар (немного отложить для посыпки), растереть до однородности. Вишни обвалять в крахмале, добавить к творогу, аккуратно перемешать. Разделить тесто на две равные части, раскатать в прямоугольные пласты толщиной не менее 5 мм. Переложить один пласт на застеленный бумагой противень, наколоть вилкой. Выложить начинку, немного отступив от краев. Накрыть вторым пластом теста, края защипать. Верх пирога наколоть вилкой, смазать настоем чая и посыпать оставшимся сахаром. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.

Сладкий пирог из лаваша с вареньем

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 3 яйца, 100–150 г варенья (жидкого), 300 мл фруктового йогурта, сливочное масло

Отделить желтки от белков. Желтки размешать с йогуртом. Белки взбить в пену, соединить с вареньем, выложить на листы лаваша, равномерно распределить. Свернуть рулетами и выложить улиткой в смазанную маслом форму. Залить йогуртовой смесью. Выпекать пирог в разогретой до 220 °C духовке 30–40 минут.

Яблочный пирог с орехами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 3–4 яблока, 100 г грецких орехов, 3 яйца, 250 мл фруктового йогурта, 1 ст. л. муки, 3–4 ст. л. сахара, корица и ванильный сахар по вкусу

Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать бортики, наколоть вилкой. Орехи прокалить на сухой сковороде, измельчить. Яблоки очистить, нарезать тонкими дольками, выложить на тесто, посыпать сахаром, корицей и орехами. Яйца слегка взбить с йогуртом, мукой и ванильным сахаром, залить смесью яблоки. Выпекать пирог в разогретой до 200 °C духовке 40–45 минут.

Пирог с абрикосовым джемом и грецкими орехами

Ингредиенты:
2 листа лаваша, 300–350 г абрикосового джема, 70—100 г грецких орехов, 100 г сметаны, 2 яйца

Орехи прокалить на сухой сковороде, крупно нарубить. Листы лаваша смазать джемом, посыпать орехами и свернуть рулетами. Уложить рулеты в форму улиткой. Слегка взбить яйца со сметаной и залить рулеты. Выпекать пирог в разогретой до 180 ˚С духовке 25 минут.

Пирог с творогом, черносливом и какао

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 600 г творога, 70—100 г чернослива, 2 ч. л. какао, 3 яйца, 200 г сметаны, 50 мл кефира, 4 ст. л. сахара

Взбить творог со сметаной, сахаром и яйцами. Разделить на 2 части. В первую добавить какао, во вторую – мелко нарезанный чернослив. В форму, застеленную бумагой, выложить лист лаваша, смазать кефиром. На него выложить начинку с какао. Накрыть вторым листом, смазать кефиром и выложить начинку с черносливом. Третий лист лаваша уложить сверху. Выпекать пирог в разогретой до 180 °C духовке 30–40 минут.

Сладкий пирог с тыквой и творогом

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 300 г тыквы, 150–200 г творога, 150 мл кефира, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2–3 ст. л. сахара, щепотка корицы и мускатного ореха

Натереть тыкву на крупной терке, потушить в сливочном масле до мягкости. Добавить творог, сахар и специи, тщательно перемешать. Взбить яйцо с кефиром. В форму уложить лист лаваша так, чтобы края выступали за бортики, слега смазать кефирной смесью. Накрыть вторым листом, смазать кефиром. Выложить половину начинки, накрыть краями верхнего лаваша. Смазать кефиром, выложить оставшуюся начинку и накрыть краями нижнего лаваша. Верх пирога смазать оставшимся кефиром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 25 минут.

Творожно-ягодная запеканка из лаваша

Ингредиенты:

1 лист лаваша, 400 г творога, 150–200 г ягод, 1 ст. л. манной крупы, 3 яйца, 100 г сметаны, 100 мл сливок, 4 ст. л. сахара, ванильный сахар по вкусу

Растереть творог с половиной сахара, ванильным сахаром, 1 яйцом и сметаной до однородности. Добавить манную крупу. Выложить творожную массу на лист лаваша, распределить сверху ягоды. Свернуть рулетом. Уложить его улиткой в круглую форму. Взбить 2 яйца с оставшимся сахаром и сливками, залить пирог. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40 минут.

Пирог с творогом и зеленью

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 300 г творога, пучок зелени, 100 мл кефира, 1 яйцо, 30–40 г сливочного масла, соль по вкусу

Творог смешать с рубленой зеленью, кефиром, яйцом и солью, хорошо растереть. Лаваш нарезать на одинаковые части по размеру формы. Смазать форму сливочным маслом. Выложить по очереди листы лаваша, хорошо смазывая их начинкой. Последним слоем должен быть лаваш, смазать его оставшимся сливочным маслом. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Курник из слоеного теста

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 300–400 г куриного филе, 2–3 картофелины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, отварить до полуготовности, нарезать кубиками. Куриное филе нарезать крупными кубиками, обжарить в сливочном масле. Добавить нарезанный лук, картофель, жарить 2 минуты, посолить, поперчить. Тесто раскатать в два круглых пласта: побольше и поменьше. Бóльший круг выложить в форму, сформовать бортики. Распределить начинку, накрыть вторым пластом теста, защипать края. В центре сделать крестообразный надрез, поверхность наколоть вилкой. Выпекать курник в разогретой до 200 °С духовке 30–40 минут.

Порционные мини-пироги с курицей

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 800–900 г куриного филе, 4 отварные картофелины, 1 луковица, 200 г сыра, 2 яйца, 50 г сметаны, растительное масло для жарки, 5 г горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу

Нарезать филе небольшими кусочками, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанный лук, жарить до готовности. Добавить сметану, горчицу, соль и молотый перец, перемешать. Отварной картофель нарезать небольшими ломтиками. Тесто раскатать, разрезать на 8 одинаковых пластов. 4 пласта выложить на противень, застеленный бумагой. На тесто выложить картофель, курицу и посыпать тертым сыром. Края теста смазать яйцом. Накрыть начинку оставшимися пластами, прижать края. В центре сделать крестообразный надрез, поверхность смазать яйцом. Выпекать мини-пироги в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Пирог с курицей и зеленью

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 700 г куриного мяса, 2 яйца, 100 г сыра, 30 г сливочного масла, пучок зелени (укроп, петрушка, зеленый лук), 1 зубчик чеснока, 70 мл кефира, 50 г сметаны, соль и молотый черный перец по вкусу

Курицу отварить до готовности, нарезать мелкими кусочками. Отварить яйца, мелко нарезать, смешать с рубленой зеленью. Кефир взбить со сметаной, измельченным чесноком, солью и перцем. Смазать форму маслом, выложить лист лаваша, полить кефирной смесью, распределить курицу. Накрыть следующим листом лаваша, выложить яйца с зеленью. Накрыть следующим листом, полить оставшимся кефиром, посыпать тертым сыром. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Пирог из лаваша на скорую руку

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 300 г колбасы или ветчины, 150 г сыра, пучок зелени, майонез по вкусу

Мелко нарезать колбасу или ветчину, натереть сыр, нарубить зелень. В форму выложить два листа лаваша, чтобы их края выступали за бортики. Смазать лаваш майонезом, выложить колбасу и половину зелени. Накрыть краями верхнего лаваша. Посыпать сыром и оставшейся зеленью, накрыть пирог краями нижнего лаваша, смазать майонезом. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 10–15 минут.

Мясной пирог из лаваша

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 400 г мясного фарша, 1 морковь, 1 луковица, 200 г сыра, 1 яйцо, 200 мл кефира, 40–50 г сливочного масла, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

Обжарить фарш с луком и морковью до готовности. Когда немного остынет, добавить тертый сыр, рубленую зелень, соль и молотый перец по вкусу. Взбить яйцо с кефиром. В смазанную маслом форму выложить лист лаваша так, чтобы он заходил на бортики, смазать смесью яйца и кефира. Сверху выложить половину фарша. Часть оставшегося лаваша порвать на произвольные кусочки, вымочить пару минут в смеси яйца и кефира, распределить поверх фарша. Выложить оставшуюся начинку. Накрыть вторым листом лаваша, поверхность смазать смесью яйца и кефира. Выпекать пирог в разогретой до 220–240 ˚С духовке 10–15 минут.

Овощной пирог

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 1 небольшой кабачок, 300 г молодой капусты, 1–2 болгарских перца, 1 луковица, зелень, 100 г сыра, 250–300 мл кефира, соль и специи по вкусу, растительное масло

Кабачки натереть и отжать. Капусту тонко нашинковать, перец нарезать тонкой соломкой, лук – очень мелкими кубиками, зелень нарубить. Все овощи соединить, посыпать солью и специями, перемешать. Лист лаваша смазать кефиром, выложить половину начинки и свернуть рулетом. Сделать то же со вторым лавашем. Уложить рулеты улиткой в смазанную маслом форму, немного приплюснуть. Смешать оставшийся кефир с тертым сыром, залить смесью рулеты. Выпекать пирог в разогретой до 200–220 °С духовке 40–45 минут.

Ачма из лаваша

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 400 г сулугуни, 2 яйца, 350–400 мл кефира, 20 г сливочного масла

Сулугуни натереть на терке. Яйца взбить с кефиром. Форму смазать сливочным маслом и выложить один лист лаваша так, чтобы его края свисали за бортики. Хорошо смазать лаваш кефирной смесью, посыпать 1/3 тертого сулугуни. Накрыть вторым листом лаваша (его края должны выступать поверх нижних), полить кефирной смесью и посыпать 1/3 тертого сулугуни. Накрыть начинку краями верхнего лаваша, смазать кефирной смесью и посыпать оставшимся сулугуни. Затем накрыть весь пирог краями нижнего лаваша и залить оставшейся кефирной смесью. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 20 минут.

Плоский пирог а-ля хачапури

Ингредиенты:

1 большой лист лаваша, 150 г твердого сыра, 150 г брынзы (адыгейского сыра или творога), 2 яйца, 100 мл молока, 20 г сливочного масла, соль по вкусу

Размять брынзу, смешать с тертым твердым сыром. Добавить яйца, молоко, соль, перемешать. В смазанную маслом форму выложить лист лаваша так, чтобы его края выступали за бортики. Выложить сырную начинку, накрыть краями лаваша. Сверху положить кусочки масла. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С около 20 минут.

Весенний пирог с черемшой

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 150–200 г сулугуни, пучок зеленого лука, пучок черемши, 3 яйца, 250 мл сливок, 30 г сливочного масла, соль по вкусу

Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать бортики, наколоть вилкой. Накрыть тесто пергаментной бумагой, поверх которой равномерно насыпать фасоль. Выпекать корж в разогретой до 200 °С духовке 10 минут. Белую часть лука и хвостики черемши мелко нарезать, обжарить в масле 2 минуты. Отдельно нарезать зеленую часть лука и стебли черемши. Сулугуни натереть на терке. Размешать яйца со сливками и солью. Достать форму из духовки, снять бумагу с фасолью. Выложить на корж обжаренные лук и черемшу, затем зеленые части, посыпать сулугуни и залить сливочной смесью. Выпекать пирог 25–30 минут.

Пирог со шпинатом и лососем

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 500 г шпината, 400–450 г филе лосося, 50–70 г феты, 70 мл жирных сливок, 2 яйца, 1 желток, 50 г сливочного масла, 20 мл лимонного сока, соль, молотый черный перец

Рыбу нарезать кубиками, посолить, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 10 минут. Шпинат измельчить, припустить в сливочном масле до мягкости, добавить соль и молотый перец. Фету размять. Сливки перемешать с яйцами. Смешать шпинат, рыбу, фету и яично-сливочную смесь. Тесто раскатать в два пласта. Бóльший выложить в застеленную бумагой форму, сформовать бортики. Распределить начинку, накрыть вторым пластом теста. Защипать края, поверхность наколоть вилкой и сделать в центре пирога отверстие для выхода пара. Смазать пирог желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 30 минут.

Пирог с фетой и шпинатом

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 250 г феты, 300 г шпината, 2 яйца, пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, растительное масло для жарки, соль по вкусу

Шпинат нарезать и припустить в растительном масле. Добавить мелко нарубленный зеленый лук, фету, вбить яйца, посолить, растереть до однородности. Выложить в форму лист лаваша, смазать растопленным сливочным маслом, распределить начинку. Накрыть вторым листом лаваша, края подвернуть, хорошо смазать оставшимся маслом. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Пирог из лаваша с курицей, помидорами и картофелем

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 400 г куриного филе, 2 картофелины, 2 помидора, 100 г сыра, 2 яйца, 80—100 г майонеза, зелень, соль и черный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарки

Отварить картофель и яйца до готовности, очистить и мелко нарезать. Филе нарезать кубиками и быстро обжарить в растительном масле, добавить соль и перец. Помидоры нарезать кубиками, сыр натереть, зелень измельчить. Смешать все подготовленные продукты. Каждый лист лаваша разрезать на 2 части. Выложить в форму слоями лаваш и начинку, листы смазывать майонезом. Последним слоем должен быть лист лаваша. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Пирог с ветчиной, сыром и овощами

Ингредиенты:

2 больших листа лаваша, 300 г ветчины, 200 г сыра, 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, пучок зелени, 30 г томатного соуса, 30 г майонеза или сметаны, масло для смазывания формы

Мелко нарезать ветчину, помидоры, сладкий перец, лук и зелень. Сыр натереть на терке. В смазанную маслом форму выложить лист лаваша, чтобы его края выступали за бортики. Смазать майонезом или сметаной. Сверху выложить второй лист лаваша, смазать томатным соусом. Распределить ветчину, сладкий перец и половину зелени, посыпать 1/3 сыра, накрыть краями верхнего лаваша. Смазать майонезом или сметаной, выложить лук, помидоры, оставшуюся зелень и 1/3 сыра. Накрыть краями нижнего лаваша и посыпать оставшимся сыром. Выпекать пирог в разогретой до 200–220 ˚С духовке 10–15 минут.

Пирог с курицей, грибами и сыром

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 400 г куриного филе, 200 г грибов, 1 помидор, 2 луковицы, зелень, 2 яйца, 100 г сыра, 100 г сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Обжарить мелко нарезанное куриное филе с луком, помидором и зеленью. На другой сковороде обжарить грибы с луком. Разделить листы лаваша на части. На каждую выложить куриную или грибную начинку и свернуть рулетами. Уложить рулеты улиткой в смазанную маслом форму. Посыпать тертым сыром и залить смесью яиц и сметаны. Выпекать пирог в разогретой до 200–220 ˚С духовке 20–25 минут.

Пирог с баклажанами и брынзой

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 400–450 г брынзы, 3–4 баклажана, 4–5 помидоров, 4–5 зубчиков чеснока, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу, растительное масло

Нарезать баклажаны кружочками, посолить и оставить на 20 минут. Затем промыть, обсушить и обжарить до золотистого цвета с двух сторон. Очищенные от кожицы помидоры измельчить, тушить в сковороде под крышкой до однородной густой массы. Добавить молотый перец, измельченный чеснок и зелень, снять с огня. Брынзу натереть. Форму для запекания смазать маслом. Выложить лист лаваша. Густо смазать томатным соусом. На него положить баклажаны, посыпать брынзой. Повторить слои. Последним положить лаваш, слегка смазать его маслом. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Постная овощная запеканка

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 2 баклажана, 1 кабачок, 1 сладкий перец, 100 г стручковой фасоли, 50–70 мл томатного соуса, зеленый лук, соль и специи по вкусу, кунжут

Овощи (можно использовать замороженные) тушить до полуготовности с небольшим количеством воды под крышкой. В застеленную бумагой форму выложить лист лаваша. Смазать его томатным соусом, посыпать измельченным зеленым луком и выложить половину овощей. Накрыть вторым листом лаваша, смазать соусом, выложить оставшуюся начинку. Накрыть последним листом лаваша, смазать подсоленной водой, посыпать кунжутом. Выпекать пирог в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Пирог «Стеганый»

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 200 г творога, 2 помидора, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, пучок зеленого лука, сушеный базилик, соль и молотый черный перец

Мелко нарезать помидоры, сладкий перец, чеснок и зеленый лук. Смешать с творогом, добавить сушеный базилик, соль и перец. Раскатать тесто в два пласта. Первый выложить на противень. Чайной ложкой выложить начинку, формируя из нее шарики размером с грецкий орех. Между шариками оставлять расстояние 3–4 см. Накрыть вторым пластом теста, края защипать. Тупой стороной ножа прижать тесто между холмиками. Затем эти линии наколоть вилкой. Выпекать пирог в разогретой до 200 ˚С духовке 30–40 минут.

Открытый пирог с кабачками и ветчиной

Ингредиенты:

1 лист лаваша, 100 г ветчины, ½ кабачка, 1 помидор, пучок зелени, 4 яйца, 200 г сыра, 50–70 мл жирных сливок или сметаны, соль по вкусу

Кабачок очистить, натереть на терке, слегка отжать. Ветчину нарезать. Яйца взбить со сливками или сметаной. Соединить ветчину, кабачки, тертый сыр и яичную смесь. В форму выложить лист лаваша так, чтобы его края выступали за бортики. Выложить начинку, распределить кружочки помидора. Накрыть краями лаваша. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Открытый пирог с помидорами черри

Ингредиенты:

250 г слоеного дрожжевого теста, 200 г творога, 200 г помидоров черри, 3 яйца, 200 мл сливок, пучок зеленого лука, укропа и петрушки, соль, молотый черный перец

Взбить творог с яйцами и сливками до однородности. Добавить мелко нарубленную зелень, соль и перец. Помидоры тщательно вымыть. Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать высокие бортики, наколоть дно вилкой. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 5–7 минут. Затем выложить на тесто творожную начинку, распределить помидоры черри, слегка вдавить их в творожную массу. Выпекать пирог в разогретой до 180 ˚С духовке около 25 минут.

Пирог с баклажанами, грибами и помидорами

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 200 г шампиньонов, 2 баклажана, 3 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, пучок зелени, 150 г сыра, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Баклажаны очистить, нарезать кружочками, вымочить в подсоленной воде 15 минут. Обжарить в растительном масле до золотистого цвета и дать стечь маслу. Обжарить грибы с луком до готовности. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть, зелень и чеснок нарубить. В форму выложить лист лаваша, распределить половину овощей и грибов, посыпать зеленью и сыром. Последовательность повторить еще раз. Накрыть пирог последним листом лаваша и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15–20 минут.

Пирог «Рыбка»

Ингредиенты:

500 г дрожжевого теста, 300–400 г рыбного филе, 2 луковицы, 1 яйцо, 20 мл лимонного сока, соль и молотый черный перец по вкусу, оливки для украшения

Рыбное филе мелко нарезать, добавить измельченный лук, приправить лимонным соком, солью и перцем. Тесто раскатать в пласт, вырезать 2 заготовки в форме рыбы. Одну заготовку выложить на застеленный бумагой противень. Распределить начинку, отступив от краев 1–2 см. Накрыть второй заготовкой, прочно защипать края. Из остатков теста рюмкой вырезать кружочки, разрезать их пополам и выложить на туловище «рыбки» внахлест, как чешуйки. Приделать «хвост» и вырезанный из оливки «глазик». Оставить пирог для расстойки на 10–15 минут. Затем смазать яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С 30–40 минут.

Открытый пирог с помидорами и грибами

Ингредиенты:

250 г слоеного дрожжевого теста, 400 г грибов, 1 помидор, 1 луковица, 2 яйца, 50 г сыра, 100 мл молока, пучок зелени, соль, молотый перец по вкусу, растительное масло для жарки

Лук нарезать полукольцами, обжарить до мягкости. Добавить нарезанные грибы, соль, перец, тушить до готовности. Помидор нарезать кружочками толщиной около 7 мм. Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать высокие бортики, наколоть дно вилкой. Выпекать корж в разогретой до 180 ˚С духовке 5–7 минут. Взбить яйца с молоком, добавить тертый сыр. На корж выложить грибную начинку, посыпать рубленой зеленью, залить яично-сырной смесью. Сверху распределить кружочки помидора. Выпекать пирог в разогретой до 180 ˚С духовке около 25 минут.

Рыбный пирог с овощами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 250 г рыбного филе, 1 морковь, 2 луковицы, 100 г сметаны, 20 г сливочного масла, молотый белый перец и соль по вкусу

Рыбу и лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть. Обжарить лук с морковью на сливочном масле до мягкости. Добавить рыбное филе, жарить пару минут. Влить сметану, тушить до готовности, приправить солью и перцем. Тесто раскатать в два пласта. Бóльший пласт выложить в форму, сделать бортики. Сверху выложить начинку, накрыть вторым пластом, защипать края. В центре пирога сделать крестообразный надрез для выхода пара. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–30 минут.

Закусочный торт из лаваша

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 200 г колбасы или ветчины, 100 г твердого сыра, 200 г плавленого сыра, 1 помидор, 1 маринованный огурец, 1 луковица, пучок зелени, 100 г сметаны, 20 мл лимонного сока, соль и черный перец по вкусу

Мелко нарезать лук, ошпарить кипятком и промыть холодной водой. Добавить лимонный сок, соль, перец и оставить мариноваться на 10–15 минут. Затем смешать лук с нарезанными кубиками помидором и огурцом. Колбасу мелко нарезать, твердый сыр натереть, зелень нарубить. Растереть плавленый сыр со сметаной и зеленью в однородную массу. Листы лаваша разрезать пополам и смазать этой массой с одной стороны. Выложить в форму лист лаваша, распределить колбасу. Накрыть вторым листом лаваша, выложить овощи. Накрыть третьим листом лаваша, посыпать тертым сыром. Сверху выложить последний лист лаваша. Выпекать пирог в разогретой до 180 °C духовке 10–15 минут.

Пирог с капустой и грибами

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 100 г шампиньонов, 300 г капусты, 1 луковица, растительное масло для жарки, соль и молотый черный перец

Нашинковать капусту, лук и грибы. Обжарить до готовности. Листы лаваша смазать растительным маслом. Выложить один лист в форму, распределить начинку. Накрыть вторым листом. Смазать пирог растительным маслом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Капустный пирог

Ингредиенты:

250 г слоеного дрожжевого теста, 400 г капусты, 1 луковица, 3 яйца, 1 яичный желток, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Яйца отварить, очистить, нарезать кубиками. Капусту и лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле, посолить. Добавить яйца, перемешать. Тесто раскатать в два пласта. Один выложить в форму, наколоть вилкой. На него выложить начинку, накрыть вторым пластом теста, защипать края. Наколоть вилкой, смазать желтком. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут.

Картофельный пирог

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 4–5 картофелин, 1 помидор, 100 г сыра, пучок зелени, соль по вкусу

Картофель отварить в мундире до готовности, очистить, натереть на терке. Помидор нарезать кружочками. Сыр натереть. Зелень нарубить. Тесто раскатать и выложить на застеленный бумагой противень. Сверху выложить картофель, посыпать зеленью. Распределить помидоры, слегка посолить и посыпать тертым сыром. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Быстрая пицца в микроволновке

Ингредиенты:
1 лист лаваша, 100–150 г сыра, 2 помидора, веточка базилика

Нарезать помидоры мелкими кубиками, сыр – тонкими пластинами, базилик мелко нарубить. Помидоры и сыр выложить на лист лаваша, посыпать базиликом. Поместить в микроволновую печь и готовить до расплавления сыра.

Мини-пиццы с салями

Ингредиенты:

250 г слоеного теста, 100–120 г салями, 100 г твердого сыра, 60 г сулугуни, 1 сладкий перец, 1 луковица, 3 ст. л. томатного соуса, 20 мл лимонного сока, соль

Лук нарезать тонкими полукольцами, слегка посолить, полить лимонным соком, оставить на 10–15 минут. Затем промыть и обсушить. Болгарский перец нарезать очень тонкими полукольцами, салями – ломтиками, сулугуни – мелкими кубиками, твердый сыр натереть. Тесто разделить на три части, раскатать в маленькие пласты. Выложить на застеленный бумагой противень, наколоть вилкой. Смазать тесто томатным соусом, распределить лук и сладкий перец. Сверху выложить салями, сулугуни и посыпать тертым сыром. Выпекать пиццы в разогретой до 200 °С духовке 10–15 минут.

Тонкая пицца на лаваше

Ингредиенты:

1 лаваш, 80—100 г копченой колбасы, 50 г шампиньонов, пучок зеленого лука, 80—100 г сыра, 30–50 г томатного соуса, специи по вкусу, растительное масло

Нарезать колбасу кубиками, шампиньоны – пластинками, сыр натереть. Отдельно нарезать белую и зеленую часть лука. Противень смазать маслом, выложить лист лаваша. Смазать его томатным соусом, распределить колбасу, грибы, посыпать белой частью лука, тертым сыром. Выпекать пиццу в разогретой до 180 ˚С духовке 10–15 минут. Перед подачей посыпать зеленым луком.

Запеканка а-ля лазанья

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 300 г куриного филе, 300 г сыра, 2 помидора, 1 сладкий перец, 50 мл томатного соуса, 400 мл молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, соль, мускатный орех, молотый черный перец по вкусу

Нарезать кубиками куриное филе, помидоры и перец. Обжарить мясо в растительном масле, добавить овощи, томатный соус, соль и жарить до готовности. В сотейнике растопить сливочное масло, слегка обжарить муку. Постоянно помешивая, влить тонкой струйкой теплое молоко, довести до кипения и уварить до желаемой густоты.

Полученный соус приправить солью, мускатным орехом и черным перцем. Выложить в форму лист лаваша, распределить слой мясной начинки, полить соусом, посыпать тертым сыром. Последовательность повторить еще 2 раза, поверхность посыпать тертым сыром. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке до зарумянивания.

Пицца с колбасой и грибами

Ингредиенты:

500 г слоенного дрожжевого теста, 150 г копченой колбасы, 150 г вареной колбасы, 100 г шампиньонов, 1 помидор, 150–200 г сыра, 1 зубчик чеснока, 2–3 ст. л. томатного соуса, сушеный базилик, растительное масло

Шампиньоны нарезать пластинами, обжарить в масле до выпаривания жидкости. Копченую колбасу нарезать тонкими кружочками, вареную – кубиками, сыр натереть. Тесто раскатать в круглый пласт, выложить на застеленный бумагой противень, наколоть вилкой. Смазать томатным соусом, посыпать измельченным чесноком и базиликом. Выложить копченую и вареную колбасу, посыпать сыром. Сверху распределить обжаренные грибы и кружочки помидоров. Выпекать пиццу в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Слоеные пирожки с капустой

Ингредиенты:

500 г слоеного теста, 400 г капусты, 2 яйца, 1 луковица, растительное масло для жарки, соль и молотый черный перец

Тонко нашинковать капусту, помять ее и обдать кипятком. Лук мелко нарезать. Тушить лук с капустой до готовности, посолить. Взбить 1 яйцо с щепоткой соли и молотого перца. Влить в капусту, перемешать, через минуту снять с огня. Тесто раскатать в пласт толщиной около 2 мм, нарезать квадратами 10 × 10 см, смазать края подсоленной водой. На каждый положить немного начинки, согнуть по диагонали, чтобы получился треугольник. Прижать края вилкой. Смазать пирожки взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 20 минут.

Жареные пирожки с сыром

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 180–200 г плавленого сыра, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 50 мл молока, зелень по вкусу, растительное масло для жарки

Измельчить чеснок и зелень. Плавленый сыр нарезать брусочками. Листы лаваша разделить и разрезать на квадраты 10 × 10 см. На каждый положить брусочек сыра, зелень и чеснок, завернуть конвертиком (как голубцы). Взбить яйца с молоком.

Обмакнуть пирожки в смесь и обжарить на сковороде в масле со всех сторон.

Жареные пирожки с картофелем

Ингредиенты:

500 г дрожжевого теста, 5–6 картофелин, 1 пучок зеленого лука, свежий или сушеный укроп, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Очищенный картофель отварить до готовности. Размять в пюре, приправить солью и перцем, всыпать измельченный лук, укроп, тщательно перемешать. Из теста сформовать лепешки. Выложить в центр каждой начинку, защипать края, придать изделиям форму плоских пирожков. Обжарить с двух сторон до готовности в разогретом растительном масле.

Пирожки-лодочки с картофелем и мясом

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г фарша, 3 картофелины, 2 помидора, 1 луковица, 70—100 г сыра, соль и специи по вкусу, растительное масло для жарки

Очищенный картофель отварить до готовности, размять в пюре. Фарш обжарить до готовности с измельченным луком, добавить соль и специи. Тесто раскатать в пласт толщиной около 3 мм, разрезать на прямоугольники. В центр каждого выложить пюре, на него фарш, сверху кружочек помидора. Защипать края, сформовав лодочку (с отверстием сверху). Начинку посыпать тертым сыром. Выпекать пирожки в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Жареные пирожки с овощами «Постные»

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 200 г капусты, 50–80 г моркови по-корейски, 1 сладкий перец, пучок зеленого лука, 50 г кетчупа, соль

Капусту и сладкий перец нарезать тонкой соломкой, смешать с рубленым зеленым луком и морковью по-корейски, посолить. Листы лаваша разделить и разрезать на прямоугольники, смазать кетчупом, выложить овощи и завернуть конвертом. Обжарить на сухой сковороде под крышкой по паре минут с каждой стороны. Подавать теплыми.

Слойки с сыром и помидорами

Ингредиенты:

200 г слоеного бездрожжевого теста, 80—100 г сыра, 1 крупный помидор, 1 зубчик чеснока, щепотка сушеных итальянских трав

Тесто раскатать в пласт, разрезать на 6 прямоугольников, выложить на противень, наколоть вилкой. Помидор и сыр нарезать пластинами, чеснок мелко нарубить. Выложить на тесто помидоры, посыпать чесноком и сушеными травами, накрыть пластинами сыра. Выпекать слойки в разогретой до 180 °С духовке 15 минут.

Печеные пирожки с картофелем и печенью

Ингредиенты:
500 г дрожжевого теста, 250–300 г говяжьей печени, 3 картофелины, 1 луковица, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло

Картофель очистить, отварить до готовности. Печень также отварить до готовности. Лук нарезать, обжарить в масле. Пропустить через мясорубку картофель, печень и лук, добавить соль и молотый черный перец. Тесто разделить на кусочки, раскатать каждый в лепешку. Выложить начинку, сформовать пирожки. Оставить для расстойки на 10 минут. Выпекать в разогретой до 190 °C духовке около 25 минут.

Пирожки с тыквой, морковью и курагой

Ингредиенты:

400 г дрожжевого теста, 150–200 г очищенной тыквы, 1 морковь, 50 г кураги, 2–3 ст. л. сахара, 20–30 г сливочного масла, 30 мл молока, щепотка тертого мускатного ореха

Курагу замочить на 10–15 минут. Тыкву и морковь натереть на крупной терке, обжарить в масле. Добавить нарезанную курагу, сахар и мускатный орех, тушить до мягкости. Тесто разделить на кусочки, каждый раскатать в лепешку. Выложить начинку, сформовать пирожки. Выложить их на застеленный бумагой противень, оставить для расстойки на 20 минут. Затем смазать молоком и выпекать в разогретой до 190 ˚С духовке около 30 минут.

Слоеные пирожки с картофелем и беконом

Ингредиенты:

250 г слоеного дрожжевого теста, 70—100 г бекона, 4 картофелины, 1 луковица, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Обжарить мелко нарезанный лук в небольшом количестве масла. Всыпать нарезанный кубиками бекон, жарить еще несколько минут. Отварить картофель до готовности и размять в пюре. Добавить обжаренный лук с беконом, приправить солью и перцем, тщательно перемешать. Тесто раскатать, нарезать на квадраты. Выложить начинку, сформовать треугольные пирожки, выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 25 минут.

Слоеные пирожки с грибами

Ингредиенты:

500 г бездрожжевого слоеного теста, 300–350 г шампиньонов, 1 луковица, пучок зеленого лука, 50–70 г сметаны, 2 ч. л. муки, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Репчатый лук нарезать кубиками, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить нарезанные пластинами грибы, тушить до выпаривания жидкости. Всыпать муку, перемешать. Добавить сметану, рубленый зеленый лук, перемешать, приправить солью и перцем. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на квадраты 10 × 10 см. В центр каждого положить начинку, сформовать пирожки. Выложить на застеленный бумагой противень, наколоть поверхность пирожков вилкой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Слоеные пирожки с ливером

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 500–600 г говяжьего ливера (легкое, печень, сердце), 3 луковицы, 1 яйцо, молотый кориандр, молотый черный перец, соль по вкусу

Ливер тщательно промыть, отварить до готовности. Лук нарезать, обжарить до золотистого цвета. Добавить отварной ливер и пропустить все вместе через мясорубку. Массу перемешать со специями, посолить. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на прямоугольники, положить начинку. Сформовать пирожки, выложить на застеленный бумагой противень, оставить для расстойки на 10 мин. Затем смазать яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут.

Мешочки из лаваша с сыром и грибами

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 400 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г сыра, 30 г сливочного масла, 30 мл сливок, пучок зеленого лука, соль и молотый черный перец

Нарезать репчатый лук полукольцами, обжарить в сливочном масле до мягкости. Добавить нарезанные грибы, жарить до готовности. Смешать с тертым сыром. Листы лаваша разделить и разрезать на квадраты, смазать сливками. В центр каждого выложить грибную начинку, поднять края и связать перьями зеленого лука. Переложить на противень. Выпекать мешочки в нагретой до 180 °С духовке 10 минут.

Закусочные трубочки из лаваша

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 150 г колбасы, 150 г сыра, 1 помидор, зелень по вкусу, по 2 ст. л. кетчупа и майонеза

Натереть сыр, нарезать колбасу и помидор кубиками, зелень нарубить, все смешать. Листы лаваша разделить и разрезать на прямоугольники, смазать смесью кетчупа и майонеза. Выложить начинку, свернуть трубочкой. Пирожки выложить на застеленный бумагой противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 минут. Подавать теплыми.

Постные трубочки с картофелем

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 3–4 картофелины, 1 луковица, сушеные травы, специи и соль по вкусу, растительное масло для жарки

Лук нарезать полукольцами, обжарить до золотистого цвета. Картофель отварить в мундире до готовности, очистить, натереть на крупной терке. Смешать с луком, посолить, добавить сушеные травы и специи по вкусу. Листы лаваша разделить и разрезать на прямоугольники, смазать края водой. Положить начинку, свернуть трубочкой, подогнув края внутрь. Обжарить пирожки на сухой сковороде пару минут с каждой стороны.

Пирожки с вешенками и рисом

Ингредиенты:

500 г дрожжевого слоеного теста, 350–400 г вешенок, 50 г риса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Из риса сварить рассыпчатую кашу. Лук и грибы мелко нарезать, обжарить в растительном масле до готовности. Смешать с рисом, пропущенным через пресс чесноком, солью и перцем. Тесто раскатать, нарезать на квадраты. Выложить начинку, сформовать пирожки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Постные треугольники с грибами

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 300 г грибов, 1 луковица, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Нарезать лук полукольцами, обжарить до мягкости в масле. Добавить измельченные грибы, тушить до готовности, посолить и поперчить. Лаваш нарезать на квадраты, смазать края водой. Выложить начинку, свернуть треугольниками, прижать края вилкой. Обжарить в растительном масле до золотистого цвета с двух сторон.

Жареные треугольники из лаваша

Ингредиенты:

1 лист лаваша, 90—100 г плавленого сыра, 1 помидор, 2 яйца, соль, молотый черный перец и базилик по вкусу, растительное масло для жарки

Помидор нарезать ломтиками, сыр – кубиками. Лист лаваша разделить и нарезать квадратами 7 × 7 см. В центр каждого положить немного сыра, ломтик помидора, посыпать перцем и базиликом. Взбить яйца со щепоткой соли, смазать края лаваша, соединить и прижать вилкой, чтобы склеились. Обмакнуть треугольники в яйцо и обжарить в разогретом масле. Подавать теплыми.

Хачапури по-аджарски

Ингредиенты:
200 г дрожжевого теста, 150 г сулугуни, 3 яйца, 20 г сливочного масла, зелень по вкусу

Сулугуни натереть, тщательно перемешать с 1 яйцом. Тесто разделить на 2 части, из каждой раскатать овальную лепешку. В центр выложить сулугуни, поднять бортики, сформовав лодочку. Выложить лепешки на противень, оставить для расстойки на 10 минут. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут. Затем достать из духовки, сделать в начинке углубление, аккуратно вбить по яйцу. Выпекать еще 5 минут. На горячие хачапури сверху положить по кусочку сливочного масла и посыпать рубленой зеленью.

Пирожки с маком и изюмом

Ингредиенты:

500 г дрожжевого теста, 200 г мака, 100 г изюма, 3–4 ст. л. сахара

Замочить изюм на 20 минут. Мак залить кипятком на 20 минут, затем воду слить. Растереть мак с сахаром, добавить изюм. Разделить тесто на кусочки, каждый раскатать в лепешку. Выложить начинку, сформовать пирожки. Выложить их на застеленный бумагой противень, оставить на 15–20 минут. Смазать крепким сладким чаем и выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут. Горячие пирожки накрыть полотенцем и дать остыть.

Пирожки с вишней и орехами

Ингредиенты:

500 г готового дрожжевого теста, 500 г вишни без косточек, 5–6 ст. л. сахара, 100 г грецких орехов, 2 ст. л. панировочных сухарей

Орехи нарубить и смешать с вишней. Тесто разделить на кусочки. Каждый размять в лепешку. В центр положить немного сухарей, вишню с орехами, посыпать сахаром. Сформовать пирожки, выложить на застеленный бумагой противень, оставить на 15 минут, затем смазать крепким сладким чаем. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.

Печеные пирожки из лаваша

Ингредиенты:

3 лаваша, 350 г мясного фарша, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 200 г сыра, пучок зелени, 50 г кетчупа, 50 г майонеза, растительное масло для жарки

Обжарить фарш с луком до готовности. Огурцы нарезать кубиками, зелень нарубить, сыр натереть. Смешать майонез и кетчуп. Листы лаваша разделить и разрезать на квадраты, смазать смесью майонеза и кетчупа. Выложить немного фарша, огурцов, зелени, сыра, завернуть, как голубцы. Выпекать пирожки в разогретой до 200 °С духовке 10–15 минут.

Конверты с курицей и овощами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г куриного филе, 150 г мягкого сыра (брынзы, феты, моцареллы), 1 сладкий перец, ½ небольшого кабачка, 50–70 мл жирных сливок, 7—10 г дижонской горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу

Нарезать кабачок и перец тонкой соломкой, куриное филе – кубиками. Обжарить отдельно филе и овощи до готовности. Сыр измельчить. Смешать горчицу со сливками. Тесто раскатать, нарезать на квадраты 10 × 10 см. На тесто выложить овощи, курицу, сыр и немного сливок с горчицей. Сформовать конверты, соединив противоположные края и защипнув их в центре. Выпекать пирожки в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Конверты с сардинами и рисом

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 1 банка консервированных сардин в масле, 100 г риса, 1 луковица, зеленый лук, 20 мл лимонного сока, соль по вкусу

Репчатый лук мелко нарезать, ошпарить кипятком и промыть холодной водой. Добавить лимонный сок и щепотку соли, перемешать, оставить мариноваться на 15 минут. Отварить рис до готовности в подсоленной воде. Размять сардины, смешать с рисом, маринованным и зеленым луком. Листы лаваша разделить и нарезать на квадраты, смазать края водой, выложить начинку, завернуть конвертами. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 10 минут.

Жареные конверты с яблоками

Ингредиенты:

1 лист лаваша, 3 яблока, 2–3 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, щепотка корицы, растительное масло для жарки

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Перемешать с сахаром, крахмалом и корицей. Листы лаваша разделить и разрезать на небольшие прямоугольники. В центр каждого положить немного начинки и свернуть конвертом. Обжарить пирожки с двух сторон в разогретом масле.

Мясные «клубочки»

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 400 г куриного мяса, 50 г риса, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 80—100 г сыра, 1 яйцо, соль и молотый черный перец по вкусу

Отварить рис до готовности в большом количестве подсоленной воды, откинуть на сито. Пропустить через мясорубку рис, куриное мясо, лук, чеснок. Добавить соль, перец, хорошо вымесить. Сыр нарезать небольшими кубиками. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать полосками. Сформовать из фарша шарик размером с грецкий орех. Внутрь поместить кусочек сыра. Обмотать фарш полосками теста, как клубок. Выложить «клубочки» на застеленный бумагой противень, смазать яйцом. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке около 30 минут.

Сосиски в тесте

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 8 сосисок, 80 г сыра, 1 яйцо

Раскатать слоеное тесто в тонкий пласт, разрезать на полоски толщиной 1,5–2 см, смазать взбитым яйцом. Сыр нарезать на 8 пластин. Сосиски надрезать вдоль, вложить по ломтику сыра и обернуть полосками теста. Выложить изделия на застеленный бумагой противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Самса из слоеного теста

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 500 г фарша (свинина, говядина, баранина), 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, молотый черный перец, зира, острый перец, соль

Мелко нарезать лук и чеснок, смешать с фаршем, посолить, добавить специи. Раскатать тесто, нарезать квадратами. Выложить начинку, свернуть треугольниками, защипать края. Изделия выложить на застеленный бумагой противень, смазать яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–40 минут.

Лодочки с грибами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 400 г шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, 100 г сыра, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Нарезать грибы пластинами, лук – полукольцами. Обжарить грибы с луком в растительном масле до выпаривания жидкости. Всыпать муку, перемешать. Добавить сметану, посолить, поперчить, тушить 1 минуту. Тесто раскатать, нарезать на прямоугольники. В центр каждого выложить начинку, защипнуть края лодочкой. Начинку посыпать тертым сыром. Выложить изделия на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Лодочки с творогом и овощами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г творога, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, пучок зелени, 50–70 г сметаны, соль и молотый перец по вкусу

Нарезать помидоры кружочками. Растереть творог со сметаной, добавить измельченные зелень и чеснок, приправить солью и перцем. Тесто тонко раскатать, нарезать на прямоугольники. В центр каждого выложить творожную начинку, накрыть кружочком помидора, защипать края лодочкой. Выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15–20 минут.

Ленивые чебуреки с сыром и зеленью

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 200 г брынзы или сулугуни, 100–150 г твердого сыра, пучок зелени, 1 зубчик чеснока, 30 г сметаны, 2 яйца, 50 мл молока, соль и специи по вкусу, растительное масло для жарки

Натереть оба вида сыра, смешать с рубленой зеленью, чесноком и сметаной, добавить соль и специи. Яйца слегка взбить с молоком. Лаваш нарезать на квадраты, смазать края яичной смесью. Выложить начинку, свернуть треугольниками и прижать края. Обмакнуть чебуреки в яичную смесь и обжарить в разогретом масле с двух сторон до золотистого цвета.

Расстегаи с рыбой

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 500 г отварного рыбного филе, 1 луковица, 50–70 г сливочного масла, 1 желток, соль и молотый черный перец по вкусу

Нарезать филе и лук мелкими кубиками, посыпать солью, перцем, перемешать. Раскатать тесто, нарезать на прямоугольники. В центр каждого выложить немного начинки, защипать края, оставляя центр открытым. Положить в отверстие по кусочку сливочного масла. Поверхность смазать желтком. Выпекать пирожки в разогретой до 200 ˚С духовке около 20 минут.

Трубочки с черемшой и яйцами

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 2 яйца, 50–70 г сметаны, пучок черемши, пучок зелени, соль по вкусу

Измельчить зелень, черемшу и вареные яйца, посолить и заправить сметаной. Разделить лаваш на прямоугольники, смазать края водой. Выложить на каждый прямоугольник начинку, завернуть трубочкой, подвернув края. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.

Домашняя шаурма

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 500 г куриного филе, 3 огурца, 3 помидора, 300 г капусты, 150 г моркови по-корейски, 200 г сыра, кетчуп и майонез по вкусу, растительное масло для жарки

Куриное филе нарезать полосками, быстро обжарить. Капусту тонко нашинковать, слегка помять руками. Огурец нарезать соломкой, помидоры – кубиками, сыр натереть. Лаваши разделить на отдельные листы. На каждый выложить курицу, овощи и сыр, добавить кетчуп и майонез. Завернуть конвертами. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 5–7 минут. Подавать шаурму теплой.

Слойки с заварным кремом

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 300 мл молока, 2 желтка, 5 ч. л. крахмала (кукурузного или картофельного), 4 ст. л. сахара, 5 г ванилина, 5 мл коньяка, сахарная пудра для украшения

Раскатать тесто, нарезать на квадраты. Для приготовления крема всыпать в молоко ванилин и половину сахара, довести до кипения. Желтки растереть добела с оставшимся сахаром, коньяком и крахмалом, чтобы не было комочков. Влить немного горячего молока, постоянно перемешивая. Затем вылить желтковую смесь в кипящее молоко. Постоянно помешивая, довести до загустения. Если в креме образовались комочки, взбить его блендером. В центр квадратов положить немного крема. Защипать противоположные края над центром, чтобы получился конверт. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке около 20 минут. Остудить, перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Слойки с вишней

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 250–300 г вишни, 2 ч. л. крахмала, 1 яйцо, 4 ст. л. сахара, сахарная пудра для украшения

Из вишни удалить косточки. Плоды обсушить и обвалять в крахмале. Раскатать те сто в пласт толщиной 2–3 мм, нарезать квадратами 10 × 10 см, края смазать белком. Выложить вишню, посыпать сахаром, соединить противоположные края, чтобы получился конвертик. Выложить изделия на застеленный бумагой противень, смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут. Готовые слойки остудить и посыпать сахарной пудрой.

Слойки с тыквой, курагой и черносливом

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г тыквы, по 70—100 г кураги и чернослива, 2 ст. л. сахара, щепотка молотого мускатного ореха, растительное масло для жарки

Курагу и чернослив замочить, отжать, мелко нарезать. Тыкву натереть, тушить в масле до мягкости. Добавить сахар, мускатный орех, курагу и чернослив. Тесто раскатать, нарезать на прямоугольники. Выложить начинку, сформовать слойки. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке около 15 минут.

Слойки «Экзотика»

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 1 лимон, 1 апельсин, 1 банан, 5–6 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, 1 яйцо

Цитрусовые разрезать на дольки, удалить косточки. Измельчить в блендере или пропустить через мясорубку вместе с бананом, слегка отжать сок. Добавить сахар, крахмал. Тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, нарезать квадратами. В центр выложить начинку, защипать уголки квадрата, чтобы получился конвертик. Переложить на застеленный бумагой противень, оставить для расстойки на 5—10 минут. Смазать яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Слойки с орехами

Ингредиенты:
450 г слоеного бездрожжевого теста, 150 г грецких орехов, 5–6 ст. л. сахара, 1 яйцо

Смолоть орехи с сахаром, часть отделить для украшения. В остальную смесь добавить яичный белок и растереть. Раскатать тесто, разрезать на полоски шириной 8–9 см. На половину полоски нанести ореховую массу. Накрыть второй половиной теста. Нарезать кусочками по 4 см. Выложить изделия на застеленный бумагой противень, смазать желтком, посыпать орехами. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.

Слойки с зеленью и чесноком

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 2 зубчика чеснока, по 2 веточки петрушки и укропа, 1–2 ст. л. растительного масла, соль

Мелко нарезать зелень и чеснок, смешать с растительным маслом и дать постоять 5–7 минут. Тесто раскатать, разрезать на треугольники, смазать масляно-травяной смесью, посолить. Выложить изделия на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.

Слойки с курицей, грибами и сыром

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 300–350 г куриного мяса, 200 г грибов, 100 г сыра, 1 яйцо, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Нарезать курицу кубиками, грибы пластинами, сыр натереть. Обжарить курицу и грибы до готовности, приправить солью и перцем. Раскатать тесто, разрезать на квадраты. В центр выложить курицу и грибы, посыпать сыром. Защипать края так, чтобы получился квадрат с отверстием в центре. Переложить на застеленный бумагой противень, оставить для расстойки на 15 минут. Смазать яйцом и выпекать в разогретой до 200 °C духовке 20–25 минут.

Слойки с ветчиной и сыром

Ингредиенты:
500 г слоеного бездрожжевого теста, 150 г сыра, 150 г ветчины, пучок зелени, 50 мл молока

Нарезать ветчину и сыр кубиками, смешать с нарубленной зеленью. Раскатать тесто, нарезать прямоугольниками, выложить начинку и сформовать слойки. Выложить на застеленный бумагой противень, смазать молоком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 15 минут.

Слойки с овощами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 4–5 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, сушеная зелень, соль по вкусу, растительное масло

Нарезать мелкими кубиками лук и морковь, обжарить в масле до мягкости. Картофель очистить, отварить до готовности, размять в пюре. Добавить зелень, обжаренные лук и морковь. Тесто раскатать, нарезать на прямоугольники, выложить начинку и сформовать слойки. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.

Бантики с сыром

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 100 г сыра, 5 г сушеных итальянских трав, 20 г кетчупа, соль, бекон для украшения

Бекон нарезать тонкими полосками. Тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм, нарезать прямоугольниками 3 × 8 см. Сыр нарезать пластинками 2 × 7 см. Смазать половину прямоугольников кетчупом, посыпать травами, положить сыр. Накрыть оставшимися прямоугольниками теста. Перевязать полосками бекона, чтобы получились бантики, посыпать солью. Выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Кольца из слоеного теста с маком

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 100 г мака, 2–3 ст. л. сахара, 50 мл молока, 20 г сливочного масла

Залить мак кипятком на 20 минут, затем воду слить через марлю. Тщательно растереть мак с сахаром. Раскатать тесто в пласт толщиной около 3 мм. Смазать маслом и распределить маковую массу. Разрезать на 8 частей, свернуть каждую рулетом. На поверхности рулетов сделать несколько надрезов, свернуть в кольцо (надрезами наружу). Смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Кольца из дрожжевого слоеного теста с орехами

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 100–120 г грецких орехов, 60 г сливочного масла, 120–150 г сахара, 40–50 мл молока, 1 яйцо

Перемолоть орехи с сахаром, молоком и маслом до однородной массы. Раскатать тесто, разрезать на 8—10 частей. Нанести ореховую смесь, свернуть каждую рулетом. На поверхности рулетов сделать несколько надрезов, свернуть в кольцо (надрезами наружу). Дать постоять 10 минут. Смазать взбитым яйцом и посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 30 минут.

Розочки с яблоками

Ингредиенты:

300 г слоеного бездрожжевого теста, 3 яблока, 300 мл воды, 2–3 ст. л. сахара, 1 бутон гвоздики, щепотка корицы

У яблок удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Довести до кипения воду с сахаром и специями, всыпать яблоки, бланшировать 2–3 минуты, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Тесто раскатать, нарезать полосками шириной 2–3 см. На каждую полоску выложить ломтики яблок так, чтобы они слегка выступали за край теста. Аккуратно свернуть полоски в рулетики, защипать тесто снизу и немного развернуть верх «розочек». Выложить изделия на застеленный бумагой противень или в небольшие формочки для кексов. Выпекать в духовке при температуре 200 °С около 15 минут.

Корзиночки с колбасками и сыром

Ингредиенты:

250 г слоеного дрожжевого теста, 150 г копченых колбасок, 100 г сыра, томатный соус и зелень по вкусу

Колбасу нарезать кусочками, сыр – пластинами. Раскатать тесто, нарезать и выложить в присыпанные мукой формочки для корзиночек. На тесто положить немного томатного соуса, сыр и колбаски. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 15 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

Закусочные корзиночки из лаваша

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 350–400 г шампиньонов, 350–400 г куриного филе, 1 луковица, 100 г сыра, 3 яйца, 150 г майонеза, пучок зелени, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Обжарить по отдельности грибы с луком и филе до готовности. Соединить, добавить рубленую зелень. Нарезать лаваш на квадраты 10 × 10 см. Слегка смазать один квадрат майонезом, положить на него крест-накрест другой. Переложить получившиеся заготовки в формочки для выпекания корзиночек. Наполнить начинкой. Взбить яйца с майонезом, полить начинку. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 10–15 минут. Затем посыпать тертым сыром и выпекать, пока он не расплавится. Подавать, посыпав зеленью.

Волованы с куриным суфле

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 250 г куриного филе, 1 яйцо, 50 мл сливок, соль, молотый черный перец по вкусу

Тесто раскатать в пласт. Стаканом вырезать кружочки. Затем емкостью меньшего размера вырезать из них кружочки меньшего диаметра. В результате получатся кольца и небольшие круги. Эти круги раскатать до диаметра колец. Переложить на застеленный бумагой противень, накрыть кольцами. Внутрь выложить начинку. Для ее приготовления куриное филе измельчить в блендере, добавить сливки, соль и перец. Взбить белок в крепкую пену, смешать с куриным фаршем. Волованы смазать желтком и выпекать в разогретой до 180–190 ˚С духовке около 25 минут.

Тосты с помидорами

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 3–4 помидора, 2 зубчика чеснока, сушеные итальянские травы, соль по вкусу

Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на прямоугольники, выложить на застеленный бумагой противень. На тесто положить нарезанные кружочками помидоры, посыпать измельченным чесноком, сушеными травами, посолить. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 10–15 минут.

Сырные палочки из слоеного теста

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 50 г сыра, 1 желток, молотый черный перец, ½ ч. л. сушеных итальянских трав

Тесто раскатать, смазать желтком. Посыпать сыром, травами, перцем. Свернуть пласт теста пополам. Еще раз пройтись скалкой. Нарезать полосками шириной 1 см. Скрутить каждую полоску в жгут и выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10 минут.

Сырные палочки с тмином

Ингредиенты:
250 г слоеного бездрожжевого теста, 50 г сыра, ½ ч. л. тмина, молотый черный перец, крупная соль

Раскатать тесто, посыпать тертым сыром, тмином, перцем и солью. Нарезать полосками шириной 1 см. Выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10 минут.

Чипсы из лаваша с сыром и паприкой

Ингредиенты:

1 лист лаваша, 50 г сметаны, 50 г сыра, крупная соль, ½ ч. л. молотой паприки, щепотка молотого чили, 1 ч. л. сушеных итальянских трав, крупная соль

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с травами и специями. Лист лаваша смазать сметаной, посыпать приготовленной смесью. Нарезать произвольно. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 5–7 минут.

Чипсы из лаваша

Ингредиенты:

1 лист лаваша, по 2 веточки петрушки и укропа, 1 зубчик чеснока, 30 мл растительного масла, крупная соль

Мелко нарезать зелень и чеснок, добавить масло и оставить на 10 минут. Смесь нанести на лаваш, посыпать крупной солью и нарезать произвольно. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 5–7 минут.

Слойки с сыром

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 80—100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока

Натереть сыр на мелкой терке, смешать со сливочным маслом и пропущенным через пресс чесноком. Разделить сырную смесь на 3 части. Тесто раскатать в пласт. На половину пласта нанести часть начинки, накрыть свободной половиной и слегка раскатать. Повторить еще 2 раза. Полученный пласт нарезать на квадраты. Выложить слойки на застеленный бумагой противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Слойки с творогом

Ингредиенты:

500 г слоеного теста, 400 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. манной крупы, 2–3 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара

Отделить белки от желтков. Творог растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить желтки, всыпать манную крупу, тщательно растереть. Ввести взбитые в пену белки, аккуратно перемешать. Тесто раскатать, нарезать на прямоугольники. На одну сторону прямоугольника выложить начинку. На свободной стороне теста сделать надрезы сеточкой, накрыть начинку и прижать края. Выпекать слойки в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Слойки с клубничным вареньем

Ингредиенты:

250 г слоеного дрожжевого теста, 100–150 г клубничного варенья, сахарная пудра для украшения

Раскатать тесто в пласт, разрезать на прямоугольники. Выложить клубничное варенье, сформовать слойки. На поверхности сделать небольшие параллельные надрезы, смазать крепким сладким чаем. Выпекать в разогретой до 190–200 °С духовке 15 минут. Остывшие слойки посыпать сахарной пудрой.

Слойки с бананом и шоколадом

Ингредиенты:
250 г слоеного бездрожжевого теста, 2 банана, 50–70 г шоколада, 1 ст. л. сахара

Бананы нарезать кружочками. Раскатать тесто, нарезать на прямоугольники. На каждый выложить бананы и кусочек шоколада. Накрыть свободным краем теста, защипать. Сверху сделать надрезы. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Слойки с кремом и яблоком

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 1 крупное яблоко, 10 г сливочного масла, 250 мл молока, 4 ст. л. сахара, 4 яичных желтка, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка корицы

Для крема растереть 3 желтка с мукой и 50 мл молока. Вскипятить остальное молоко, всыпать 3 ст. л. сахара и ванильный сахар. Осторожно вылить желтковую смесь в кипящее молоко, постоянно помешивая, варить до загустения. Яблоко нарезать небольшими кубиками, выложить на сковороду с растопленным маслом, посыпать корицей и оставшимся сахаром, обжаривать 1 минуту. Раскатать тесто, нарезать на прямоугольники 10 × 15 см. Выложить крем и яблоки, сформовать слойки, сделать надрезы, смазать желтком. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 25–30 минут.

Слойки с яблоками

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 2 яблока, 100 мл воды, 20 мл лимонного сока, 2–3 ст. л. сахара, 30 г сливочного масла, щепотка корицы

Яблоки нарезать тонкими ломтиками. В сотейнике смешать воду, лимонный сок, сахар, сливочное масло и корицу. Варить, пока сахар не растворится. Выложить в сироп яблоки, готовить 2–3 минуты. Раскатать тесто в тонкий пласт, разрезать на прямоугольники. На одну половину каждого ломтика выложить шумовкой яблоки. На другой половине теста сделать глубокие надрезы, отступив от края 2 см, накрыть начинку, защипать края. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут. Затем смазать поверхность слоек карамелью, в которой варились яблоки, и выпекать еще 2 минуты.

Слойки с яблоками и белым вином

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 2 яблока, 100 мл воды, 100 мл белого вина, 3 ст. л. сахара, 1 желток, 20 мл молока, бутон гвоздики, щепотка корицы, 20–30 г сахарной пудры для украшения

У яблок вырезать сердцевину, нарезать дольками. Смешать воду, вино, специи и сахар, довести до кипения. Опустить в сироп яблоки и бланшировать пару минут. Тесто раскатать, нарезать на квадраты. Выложить яблоки, сформовать слойки. Смазать смесью желтка и молока. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 минут. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Слойки с шоколадом и изюмом

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 80—100 г шоколада, 30 г изюма, 20–30 г орехов, 1 яйцо

Изюм предварительно замочить. Шоколад растопить. Раскатать тесто, нарезать на прямоугольники. Выложить на одну сторону прямоугольника немного шоколада и изюм. На свободной стороне теста сделать надрезы сеточкой, накрыть начинку, соединить края. Выложить слойки на застеленный бумагой противень, смазать яйцом и посыпать дроблеными орехами. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.

Слойки с ананасом

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 1 банка (340 г) консервированных ананасов кольцами, 50–70 г сахарной пудры, 1 яичный желток, семена кунжута для украшения

Раскатать тесто в пласт толщиной 3–4 мм, разрезать на длинные полоски шириной 1–1,5 см. Кольца ананаса обсушить, обвалять в сахарной пудре. Каждое кольцо обмотать полоской теста, пропуская ее через центр. Выложить изделия на застеленный бумагой противень, смазать желтком и посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Слойки с грушей и орехами

Ингредиенты:

200 г слоеного бездрожжевого теста, 2–3 груши, 30 г грецких орехов или миндаля, 30 мл молока, 2–3 ст. л. сахара, ванильный сахар по вкусу

Орехи прокалить на сухой сковороде и измельчить. Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками, перемешать с сахаром и орехами. Раскатать тесто, нарезать прямоугольниками. Выложить начинку, накрыть свободным краем теста, защипать. Изделия переложить на застеленный бумагой противень. Смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15 минут.

Слойки с сыром, оливками и помидорами

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 100 г плавленого сыра, 50 г твердого сыра, 100 г маринованных оливок без косточек, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, зелень, соль и специи по вкусу, кунжут для украшения

Оба вида сыра натереть. Оливки нарезать кольцами. С помидора снять кожицу, нарезать мелкими кубиками. Чеснок пропустить через пресс. Смешать сыр, оливки, помидоры, чеснок и рубленую зелень, посолить, поперчить. Тесто раскатать в пласт толщиной около 3 мм и разрезать на прямоугольники. Выложить на каждый прямоугольник начинку, сформовать слойки. Переложить на застеленный бумагой противень, дать подойти 10 минут. Смазать яйцом и посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 10–15 минут.

Завитки из слоеного теста со сгущенкой

Ингредиенты:
250 г слоеного дрожжевого теста, 50–70 г вареного сгущенного молока, 1 ст. л. сахара, 30–40 мл молока

Тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм. На половину пласта нанести сгущенку. Накрыть свободной стороной теста и слегка прижать. Нарезать пласт полосками шириной около 2 см. Каждую полоску скрутить жгутиком и завернуть спиралькой. Дать подойти 20–30 минут. Смазать молоком и посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Улитки с фаршем и сыром

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 400 г мясного фарша, 1 луковица, пучок зелени, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, соль и молотый черный перец по вкусу

Мелко нарезать лук, обжарить до мягкости. Добавить фарш и жарить до полуготовности. Добавить рубленую зелень, чеснок, соль, перец, перемешать. Раскатать тесто в пласт. Выложить фарш, свернуть плотным рулетом. Нарезать на кусочки толщиной 2 см. Выложить на противень, застеленный бумагой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут. Посыпать тертым сыром и выпекать, пока сыр не расплавится.

Улитки с шампиньонами и помидорами

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. кетчупа, зелень, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить, добавить измельченную зелень. Тесто раскатать в пласт, смазать кетчупом и посыпать мелко нарубленным чесноком. Выложить грибную начинку, свернуть плотным рулетом. Разрезать его на ломтики шириной 1–1,5 см, выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Улитки с корицей и орехами

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 70 г орехов, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. молотой корицы, 1 яйцо

Смолоть орехи с сахаром, добавить корицу. Тесто раскатать в тонкий пласт, смазать белком, распределить ореховую смесь. Свернуть плотным рулетом, смазать его желтком и разрезать на ломтики толщиной 1–1,5 см. Выложить изделия на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке около 15 минут.

Улитки с апельсиновой цедрой

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 1 апельсин, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, щепотка молотого кардамона

С апельсина натереть цедру, смешать с сахаром и кардамоном. Масло растопить. Раскатать тесто, смазать маслом и посыпать цедрой с сахаром. Свернуть плотным рулетом. Нарезать его кусочками толщиной 1,5–2 см. Выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Улитки с творогом и шпинатом

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 200 г замороженного шпината, 200 г творога, 1 зубчик чеснока, лук-порей (белая часть), соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Нарезать белую часть лука-порея полукольцами. Разогреть на сковороде масло, опустить в него раздавленный зубчик чеснока, через минуту убрать и выложить порей. Жарить 1 минуту. Выложить шпинат, тушить до полного выпаривания жидкости. Растереть шпинат с творогом в блендере, добавить соль и перец. Тесто раскатать, нанести начинку, свернуть плотным рулетом. Нарезать на кусочки шириной 1 см. Переложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке около 15 минут.

Штрудель с вишней и орехами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 600 г вишни без косточек, 100 г грецких орехов, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. сахара, щепотка молотого кардамона, 1 яичный желток, сахарная пудра для украшения

Грецкие орехи прокалить на сухой сковороде, затем измельчить и смешать с сухарями. Вишни пересыпать половиной сахара, дать стечь соку. Тесто раскатать, посыпать орехами с сухарями. Выложить вишни, посыпать оставшимся сахаром и молотым кардамоном. Свернуть пласт рулетом, подвернуть края. Переложить на застеленный бумагой противень, смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 40–45 минут. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Штрудель с грушей, яблоком и изюмом

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 1 яблоко, 1 груша, 80—100 г изюма, 20 мл коньяка, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 2–2,5 ст. л. сахара, 1–1,5 ст. л. панировочных сухарей, сахарная пудра для украшения

Грушу и яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками. Изюм замочить в кипятке, отжать, обсушить. Растопить на сковороде часть масла, выложить грушу и яблоко, посыпать половиной сахара и тушить 2–3 минуты. Снять с огня, добавить изюм и коньяк, перемешать. Тесто раскатать в пласт. Взбить яйцо с оставшимся сахаром, нанести на тесто, посыпать панировочными сухарями. По центру полосой выложить начинку. Оставшиеся края пласта разрезать на полоски толщиной 1,5–2 см и, переплетая их, накрыть начинку. Смазать штрудель оставшимся маслом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 15 минут. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Штрудель «Зимний»

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 1 яблоко, по 50 г изюма, кураги, чернослива, фиников, 50 г абрикосового джема, 50 мл коньяка (по желанию), 50 г сливочного масла, 1–2 ст. л. сахара, щепотка корицы и мускатного ореха, сахарная пудра для украшения

Замочить сухофрукты на 20 минут в теплой воде, затем отжать и нарезать. Яблоко нарезать кубиками. На сковороде растопить масло, выложить яблоки, перемешать, посыпать сахаром. Добавить сухофрукты, коньяк и специи, тушить 1 минуту. Уложить один лист лаваша на другой, смазать джемом. Распределить начинку по всей поверхности. Свернуть рулетом. Выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 минут. Дать остыть, перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Штрудель из лаваша со сливами

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 500 г слив, 1 яблоко, 8–9 ст. л. сахара, 2 яйца, 20–30 мл лимонного сока, 1–2 ст. л. панировочных сухарей, щепотка корицы, сахарная пудра для украшения

Нарезать сливы ломтиками, добавить 6 ст. л. сахара, корицу и прогреть на сковороде пару минут. Натереть яблоко, сбрызнуть лимонным соком. Взбить яйца с оставшимся сахаром. Положить листы лаваша друг на друга, смазать яйцом. Выложить сверху сливы, яблоки, посыпать сухарями. Свернуть рулетом, края подвернуть внутрь. Выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут. Дать остыть, перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Штрудель с яблоками и орехами

Ингредиенты:

1 лист лаваша, 3 яблока, 50 г грецких орехов, 2–3 ст. л. сахара, 30–40 г абрикосового джема, 50 г сливочного масла, щепотка корицы, сахарная пудра для украшения

У яблок удалить сердцевину, нарезать кубиками. Обжарить в половине масла, посыпать сахаром и корицей. Грецкие орехи прокалить на сухой сковороде и измельчить. Лист лаваша смазать джемом, выложить яблоки и орехи. Аккуратно свернуть рулетом, не сдавливая и не уплотняя. Края подогнуть внутрь. Выложить штрудель на противень швом вниз, смазать оставшимся маслом. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 15 минут. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Рулет с творогом и клубникой

Ингредиенты:

300 г слоеного дрожжевого теста, 250 г творога, 100 г клубники, 2 ст. л. панировочных сухарей, 30 мл молока, 2 ст. л. сахара, ванильный сахар, сахар для украшения

Творог растереть с сахаром и ванильным сахаром. Клубнику нарезать. Тесто раскатать, условно разделить на 3 части. Центральную треть посыпать сухарями, выложить на нее творог, а затем клубнику. Края теста нарезать по диагонали на полоски толщиной 1,5–2 см. Накрыть начинку полосками теста, переплетая их между собой косичкой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут. Достать, смазать молоком и посыпать сахаром. Вернуть в духовку еще на 5—10 минут.

Рулет с маком и изюмом

Ингредиенты:

400 г дрожжевого теста, 200 г мака, 100 г изюма, 6–7 ст. л. сахара, 30–40 г сливочного масла, 30 мл молока

Изюм замочить в теплой воде на 15–20 минут. Мак залить кипятком на 15–20 минут, затем воду слить. Растереть мак с сахаром. Раскатать тесто в тонкий пласт, смазать сливочным маслом. Выложить мак и изюм, свернуть рулетом, оставить для расстойки на 15 минут. Поверхность рулета смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут.

Рулет с мясом и сладким перцем

Ингредиенты:

450 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г мясного фарша, 2 сладких перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 100 г сыра, зелень, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Мелко нарезать лук, чеснок и перец, обжарить до мягкости. Добавить фарш, жарить до полуготовности, приправить зеленью, солью и перцем. Раскатать тесто в пласт, посыпать тертым сыром, выложить начинку. Свернуть рулетом, переложить на противень. Сделать несколько диагональных надрезов, смазать яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Рулет с печеночным паштетом и грибами

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 200 г куриной печени, 200 г грибов, 2 соленых огурца, 1 морковь, 2 луковицы, 50 г сыра, 100 г сметаны, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Мелко нарезать морковь и 1 луковицу, тушить в растительном масле до мягкости. Добавить куриную печень, тушить до готовности, посолить. Измельчить массу блендером. Добавить сливочное масло и взбить. Обжарить грибы с оставшейся луковицей до готовности, добавить соль и молотый перец. Огурцы нарезать кубиками, сыр натереть. На лист лаваша нанести печеночный паштет. Затем выложить огурцы и посыпать сыром. Накрыть вторым листом лаваша. На него выложить грибы. Аккуратно свернуть рулетом, смазать смесью яйца и сметаны. Выпекать в разогретой до 200–220 ˚С духовке 15–20 минут.

Рулет с колбасой и сыром

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 200 г вареной колбасы, 100 г сыра, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 30 мл молока, семена кунжута, зелень по вкусу

Нарезать вареную колбасу и помидоры тонкими ломтиками. Сыр натереть, перемешать с мелко нарубленной зеленью и чесноком. Тесто раскатать в тонкий пласт. Выложить колбасу и помидоры, посыпать сыром и свернуть плотным рулетом. Поверхность смазать молоком и посыпать семенами кунжута. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–35 минут.

Рулет с курицей, овощами и соусом болоньезе

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 300 г куриного филе, 200 г грибов, 2 помидора, 2 луковицы, 50 г сыра, 2 ст. л. муки, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, пучок зелени, соль, специи по вкусу, растительное масло для жарки

Куриное филе нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные помидоры, половину лука, соль, специи, тушить до готовности. Отдельно обжарить грибы с оставшимся луком. Для приготовления соуса болоньезе в сотейнике растопить сливочное масло, всыпать муку и, постоянно помешивая, обжарить в течение 1 минуты. Влить тонкой струйкой молоко, тщательно перемешивая. Добавить соль, специи и уварить до желаемой густоты (после остывания соус станет гуще). На лист лаваша нанести соус, затем выложить курицу с овощами, посыпать рубленой зеленью и половиной тертого сыра. Накрыть вторым листом лаваша, смазать его соусом, выложить грибы и сыр. Аккуратно свернуть рулетом. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15–20 минут.

Рулет с курицей и грибами

Ингредиенты:

450 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г куриного филе, 150–200 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 луковица, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Лук нарезать полукольцами, грибы – пластинами, филе – кубиками. Обжарить лук в масле, добавить грибы, а через 5–7 минут – филе, посолить, поперчить. Тушить все вместе пару минут, дать остыть. Тесто раскатать, выложить начинку, посыпать тертым сыром. Свернуть плотным рулетом. Переложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут.

Постный рулет с картофелем и фасолью

Ингредиенты:

1 лист лаваша, 3–4 картофелины, 150 г фасоли, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, зеленый лук и укроп, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло

Репчатый лук мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета. Отварить по отдельности фасоль и картофель. Размять в пюре, добавив к фасоли измельченный чеснок, а к картофелю – обжаренный лук. Измельчить зеленый лук и укроп. Лист лаваша смазать растительным маслом, посыпать укропом и выложить картофельное пюре. Сверху распределить фасоль и зеленый лук. Свернуть рулетом, смазать растительным маслом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 25 минут.

Рулет с рыбой

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 350–400 г рыбного филе, 1 луковица, пучок зелени, 70–80 г сыра, 20 мл лимонного сока, соль и молотый черный перец по вкусу

Рыбное филе приправить перцем и солью. Лук нарезать полукольцами, ошпарить кипятком, промыть холодной водой. Добавить лимонный сок и молотый черный перец. Тесто раскатать, посыпать тертым сыром и рубленой зеленью, выложить филе, маринованный лук. Свернуть рулетом, защипать края. Переложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 35–40 минут.

Рулет с мясом и зеленью

Ингредиенты:

2 листа лаваша, 400 г мясного фарша, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50–70 мл кетчупа, пучок зелени, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук мелко нарезать и вместе с фаршем обжарить до готовности. Добавить соль, перец, рубленую зелень, чеснок и кетчуп. Выложить половину начинки на лист лаваша. Накрыть вторым листом лаваша и распределить остальную начинку. Свернуть рулетом. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 15–20 минут.

Рулет с индейкой

Ингредиенты:

450 г слоеного бездрожжевого теста, 500 г филе индейки, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сметаны, соль и специи по вкусу, растительное масло для жарки

Нарезать лук полукольцами, индейку – соломкой. Обжарить лук до мягкости, добавить индейку и жарить до полуготовности. Добавить сметану, приправить солью и специями, тушить пару минут и снять с огня. Раскатать тесто. В центр выложить начинку по всей длине, посыпать тертым сыром. Накрыть тестом, защипать края. Переложить на застеленный бумагой противень, сделать пару надрезов для выхода пара. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–40 минут.

Круассаны с кремом

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 200 мл молока, 2 яичных желтка, 2 ст. л. муки, 5 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. сахарной пудры для украшения

Для приготовления крема желтки растереть с мукой в однородную массу, влить 50 мл молока, перемешать. В оставшееся молоко добавить сахар и ванильный сахар, довести до кипения и влить его тонкой струйкой в яично-молочную смесь, тщательно перемешивая. Массу поставить на слабый огонь и нагревать, постоянно помешивая, до загустения, остудить. Тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, разрезать на треугольники. На основание треугольников выложить крем, свернуть рогаликами и выложить на посыпанный мукой противень. Дать круассанам постоять 5—10 минут и выпекать в нагретой до 220 °С духовке 20 минут. Готовые круассаны посыпать сахарной пудрой.

Круассаны с джемом

Ингредиенты:
500 г слоеного дрожжевого теста, 300–350 г джема, 2 ст. л. сахарной пудры для украшения

Тесто раскатать в круглый пласт толщиной 4–5 мм, разрезать на треугольники. На широкую часть каждого ломтика выложить джем, свернуть рогаликами. Выложить круассаны на застеленный бумагой противень, оставить для расстойки на 5—10 минут. Выпекать в разогретой до 200–210 °С духовке до золотистого цвета. Дать круассанам остыть и посыпать сахарной пудрой.

Круассаны с апельсиновой начинкой

Ингредиенты:

250 г слоеного дрожжевого теста, 30 мл молока, цедра 1 апельсина, 1–2 ст. л. коричневого сахара

Тесто раскатать в круглый пласт, разрезать на 8 треугольников. Каждый ломтик посыпать тертой апельсиновой цедрой и сахаром. Свернуть рогаликами, смазать молоком. Выложить на застеленный бумагой противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

Ореховые круассаны

Ингредиенты:

300 г слоеного бездрожжевого теста, 100 г лесных орехов, 2 ст. л. сгущенного молока, 3 ст. л. воды, 2 ст. л. сахарной пудры

Тесто раскатать в пласт, нарезать на треугольники с основанием 10 см. Края треугольников смазать сгущенным молоком. Орехи перемолоть, смешать с сахарной пудрой и водой. Смесь выложить на треугольники, свернуть рогаликами и переложить на противень. Смазать сгущенным молоком и выпекать в нагретой до 200 °С духовке 15 минут. Готовую выпечку посыпать сахарной пудрой.

Круассаны с марципаном

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 200–250 г миндаля, 100 г шоколада, 200 г сахара, 50 мл воды, 50 г сливочного масла

Миндаль измельчить в блендере, смешать с сахаром и водой. Тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, разрезать на треугольники, выложить начинку на широкую часть и свернуть рогаликами. Круассаны выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставить на 10–15 минут. Выпекать в нагретой до 220 °С духовке 15 минут. Шоколад растопить на водяной бане, добавить сливочное масло. Остывшие круассаны смазать шоколадной глазурью, посыпать измельченным миндалем.

Круассаны с вишней

Ингредиенты:

200 г слоеного дрожжевого теста, 150 г вишен без косточек, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры для украшения

Вишню засыпать сахаром. Тесто раскатать, нарезать треугольниками, в середину каждого выложить несколько вишен, свернуть рогаликами. Выложить на противень, смазанный сливочным маслом. Круассаны смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 °C духовке 20 минут. Готовые круассаны посыпать сахарной пудрой.

Круассаны с ананасами

Ингредиенты:

400 г слоеного дрожжевого теста, 400 г ананасов кольцами, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. коричневого сахара, корица и грецкие орехи по вкусу

Ананасы обсушить, нарезать полукольцами, посыпать сахаром и корицей. Тесто раскатать в круглый пласт, нарезать треугольниками. Выложить ананасы на широкую часть треугольников, свернуть рогаликами. Выложить круассаны на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 25 минут. Горячие круассаны смазать медом и посыпать орехами.

Колечки с какао и орехами

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 3 ст. л. какао-порошка, 30 г орехов, 4 ст. л. сахара, 1 яйцо, 2 ст. л. сахарной пудры для украшения

Смешать какао с сахаром. Добавить яичный белок, хорошо перемешать. Орехи нарубить. Тесто раскатать, нарезать на прямоугольники. Смазать белком с какао, посыпать орехами. Свернуть рулетиками, закрутить жгутом и соединить в кольцо. Переложить на застеленный бумагой противень, смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Остывшие рулетики посыпать сахарной пудрой.

Плетенка из слоеного теста с шоколадом

Ингредиенты:
200 г слоеного дрожжевого теста, 1 яйцо, 200 г молочного шоколада, 30 г арахиса

Тесто раскатать в пласт. В центр выложить кусочки шоколада, по бокам с двух сторон сделать косые надрезы ножом и заплести их в косичку, накрывая шоколад. Поверхность смазать взбитым яйцом, посыпать рублеными орехами. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Рогалики с шоколадно-ореховой пастой

Ингредиенты:

400 г слоеного дрожжевого теста, 200 г шоколада, 150 г орехов

Орехи измельчить в блендере со 100 г шоколада. Тесто раскатать в пласт, нарезать треугольниками. На широкую часть ломтиков выложить начинку, свернуть. Выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут. Оставшийся шоколад растопить на водяной бане, полить остывшие рогалики.

Рогалики с черносливом

Ингредиенты:
250 г слоеного дрожжевого теста, 1 желток, 150 г чернослива, 100 г грецких орехов, сахарная пудра для украшения

Орехи слегка обжарить на сухой сковороде, измельчить и смешать с нарезанным черносливом. Тесто раскатать, нарезать треугольниками. На широкую часть выложить начинку, свернуть, выложить на противень и смазать желтком. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 20 минут. Остывшие рогалики посыпать сахарной пудрой.

Рогалики закусочные

Ингредиенты:

300 г слоеного бездрожжевого теста, 200 г консервированных шпрот, 100 г сыра, 1 желток

Для начинки размять шпроты вилкой, смешать с тертым сыром. Тесто раскатать и нарезать треугольниками. На середину каждого треугольника выложить по чайной ложке начинки, прикрыв ее по бокам тестом, чтобы не вытекала. Свернуть и смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Рогалики с ветчиной

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 200 г ветчины, 1 желток, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, укроп и соль по вкусу

Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками. На каждый положить тонкий ломтик ветчины. Укроп и чеснок мелко нарубить, добавить растительное масло, посолить по вкусу. Выложить по чайной ложке начинки на ветчину, свернуть и немного согнуть в форме подковы. Смазать желтком и выложить на противень. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Мини-рогалики с фасолью

Ингредиенты:
125 г слоеного бездрожжевого теста, 5 ст. л. консервированной белой фасоли, 1 ст. л. кетчупа, красный молотый перец по вкусу

Фасоль обсушить, смешать с кетчупом и перцем. Тесто раскатать, нарезать треугольниками с основанием 5–6 см. Выложить начинку на широкую часть, свернуть. Выложить изделия на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Рогалики с сыром, орехами и чесноком

Ингредиенты:
500 г слоеного дрожжевого теста, 100 г твердого сыра, 100 г сулугуни или адыгейского сыра, 100 г грецких орехов, 1–2 зубчика чеснока, 20–40 г сметаны, зелень по вкусу

Оба вида сыра натереть, смешать с рублеными орехами, пропущенным через пресс чесноком и рубленой зеленью. Добавить сметану, чтобы получилась густая паста. Тесто раскатать в круглый пласт толщиной 4–5 мм, разрезать на треугольники. Выложить в центр широкой части треугольника начинку, свернуть. Переложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке около 20 минут.

Морковно-творожные пирожные из лаваша

Ингредиенты:

3 листа лаваша, 500 г моркови, 200 г творога, 2 яйца, 50–60 г сметаны, 2–3 ст. л. сахара, ½ апельсина

Отделить белки от желтков. Морковь натереть на мелкой терке, добавить сахар, цедру и сок апельсина, припустить пару минут на среднем огне. Дать остыть, соединить с творогом, сметаной, белками, взбить до однородности. Листы лаваша разделить на 2–3 части. Выложить в форму слоями лаваш и начинку. Поверхность смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут. Нарезать квадратами или ромбами.

Пирожные с клубникой и масляным кремом

Ингредиенты:

500 г слоеного теста, 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 2 яйца, 5–6 ст. л. сахара, 20 мл коньяка, 100 г клубники

Для приготовления крема довести до кипения молоко. Взбить яйца с сахаром. Влить тонкой струйкой молоко в яичную смесь, интенсивно перемешивая. Нагреть до загустения, постоянно перемешивая. Дать остыть. Сливочное масло взбить. Продолжая взбивать, постепенно добавить заварной крем, влить коньяк. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, разрезать на одинаковые прямоугольники, выложить на противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета. Дать остыть. Соединить коржи, прослаивая их кремом. Украсить ягодами клубники.

Пирожные с творогом и ягодами

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 100 г творога, 100 г жирных сливок, 2 ст. л. сахара, ванильный сахар, 50–70 г ягод

Тесто раскатать, нарезать квадратами, наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Дать остыть. Взбить сливки с ванильным сахаром в крепкую пену. Растереть творог с сахаром. Соединить со сливками и перемешать. Выложить крем на остывшие коржи, украсить ягодами.

«Наполеон» с масляно-заварным кремом

Ингредиенты:

1 кг слоеного бездрожжевого теста, 100 г грецких орехов, 1,2 л молока, 150 г сливочного масла, 7 яичных желтков, 350 г сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, 4 ст. л. муки, 30 мл коньяка или рома

Тесто разделить на 8—10 частей, каждую раскатать в пласт (лучше делать это на бумаге). Перенести коржи на противень и обрезать по размеру блюда для торта (обрезки оставить на противне). Часто наколоть коржи вилкой. Выпекать по очереди в разогретой до 200 °С духовке 7—10 минут до золотистого цвета. Обрезки истолочь в крошку, смешать с рублеными грецкими орехами. Для крема в большой огнеупорной емкости растереть яичные желтки с сахаром. Влить коньяк, 50 мл молока, тщательно растереть. Всыпать небольшими порциями просеянную муку, тщательно перемешивая. Влить еще 50 мл молока, перемешать, чтобы не было комочков. Остальное молоко смешать с ванильным сахаром, довести до кипения. Тонкой струйкой влить кипящее молоко в яичную смесь, постоянно перемешивая. Поставить на умеренный огонь и, помешивая, варить до желаемой густоты (до кипения не доводить!). Горячий крем накрыть пленкой для

выпекания, чтобы она полностью касалась его поверхности, и дать остыть. Масло комнатной температуры взбить миксером, понемногу добавляя остывший заварной крем. Сложить торт, смазывая коржи кремом. Верх и бока смазать оставшимся кремом и посыпать смесью крошки с орехами. Оставить торт для пропитки на 6—10 часов.

Торт с кремом из сгущенного молока

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 100 г грецких орехов, 120 мл сливок 30 %-й жирности, 200 г сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. ванильного сахара

Разделить тесто на 2 части, раскатать каждую в прямоугольный пласт толщиной 4 мм. Испечь коржи в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета. Острым ножом аккуратно разрезать каждый корж вдоль на две части. Для приготовления крема миксером взбить сливки в крепкую пену (долго не взбивать, чтобы сливки не превратились в масло). Растереть масло со сгущенным молоком и ванильным сахаром, взбить миксером до однородности. Небольшими порциями добавить сливки, смешать до однородной массы. Щедро смазать коржи кремом, укладывая их друг на друга. Верх торта смазать кремом и посыпать рублеными орехами.

Цитрусовое печенье

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 2 ст. л. сахара, 30–40 г сливочного масла, цедра 1 лимона и ½ апельсина, 20 мл молока

Тесто раскатать в пласт, смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, лимонной и апельсиновой цедрой. Свернуть рулетом, нарезать на кусочки шириной 1 см. Выложить на застеленный бумагой противень, смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10–15 минут.

Печенье с курагой и черносливом

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, по 50 г кураги и чернослива, 1 ст. л. сахара, 30 мл молока

Курагу и чернослив предварительно замочить, затем отжать и мелко нарезать. Тесто раскатать в два пласта, смазать молоком, посыпать сахаром. Один пласт посыпать курагой, второй – черносливом. Свернуть рулетами, нарезать кусочками шириной 1 см. Переложить на застеленный бумагой противень, смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке 10—15минут.

Печенье «Ушки»

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 1 яичный желток, 2 ст. л. сахара

Тесто раскатать в пласт. Яичный желток перемешать с небольшим количеством воды, смазать тесто, посыпать сахаром. Противоположные края теста свернуть к центру. Поверхность смазать желтком, посыпать сахаром и свернуть пласт пополам (по линии центра). Полученный рулет разрезать на кусочки толщиной 5–7 мм. Выложить на застеленный бумагой противень. Бока изделий смазать желтком и посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 10 минут.

Ореховое печенье

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 100 г арахиса, 2 ст. л. сахара

Измельчить орехи. Тесто раскатать, сбрызнуть водой, посыпать орехами и сахаром. Свернуть рулетом, нарезать кусочками шириной 1 см. Переложить на застеленный бумагой противень. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке 10–15 минут.

Пахлава из лаваша

Ингредиенты:

4 листа лаваша, 250 г арахиса, 8–9 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 150 мл воды, лимонная кислота на кончике ножа, молотая корица по вкусу

Лаваш разрезать на части по размеру формы. Арахис прокалить на сухой сковороде, измельчить, смешать с половиной сахара. В застеленную бумагой форму выложить лист лаваша, смазать маслом, посыпать арахисом и корицей. Чередовать слои, последним выложить лаваш. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 30 минут. Растворить оставшийся сахар в горячей воде, добавить лимонную кислоту. Залить сиропом пахлаву, дать остыть. Нарезать ромбами.

Пахлава из слоеного теста

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 100 г сливочного масла, 300 г грецких орехов, 200 г сахара, 1 яичный желток, молотый кардамон по вкусу, фундук или арахис для украшенияДля сиропа: 120–150 г меда, 200 мл воды, лимонная кислота на кончике ножа

Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на листы по размеру формы. Смолоть орехи с сахаром, добавить специи. В застеленный бумагой глубокий противень выложить лист теста, смазать растопленным маслом и посыпать орехами с сахаром. Так выложить все листы теста, смазывая маслом и посыпая начинкой. Накрыть последним листом теста и смазать желтком. Разрезать на ромбы или квадраты, в центр каждого вдавить орешек. Выпекать пахлаву в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут. Приготовить сироп из меда, лимонной кислоты и воды. Залить им горячую пахлаву, дать пропитаться.

Корзиночки с творожным кремом и вишней

Ингредиенты:
450 г слоеного бездрожжевого теста, 50–70 г вишни, 150 г творога, 70 г сметаны, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, ванильный сахар, сахарная пудра для украшения

Тщательно растереть творог с сахаром, сметаной, ванильным сахаром и крахмалом до однородной массы. Тесто раскатать, вырезать кружочки. Уложить их в смазанные маслом формы для корзиночек, наколоть вилкой. Положить несколько вишенок, наполнить творожным кремом. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке около 20 минут. Дать остыть в формах. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Корзиночки с лимонным кремом

Ингредиенты:

400 г слоеного бездрожжевого теста, 150 г сгущенного молока, 150 мл сливок жирностью не менее 20 %, 2 желтка, 60 г сахара, 1 лимон

С лимона тонко натереть цедру и выжать сок. Тесто раскатать, вырезать кружочки и уложить их в формы для кексов. Растереть желтки с сахаром, добавить сливки, сгущенное молоко, цедру и сок, хорошо взбить. Заполнить кремом корзиночки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 минут. Дать остыть в формах.

Корзиночки с шоколадно-ореховым кремом

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 180 г шоколада, 50 г орехов, 100 мл жирных сливок, щепотка молотой корицы и мускатного ореха

Тесто раскатать, посыпать корицей и мускатным орехом, свернуть рулетом и нарезать кусочками. Каждый раскатать в лепешку. Уложить их в форму для выпекания корзиночек, наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут. Для приготовления крема шоколад разломать на кусочки, добавить сливки и растопить на водяной бане. Наполнить испеченные корзиночки кремом и посыпать рублеными орехами.

Корзиночки с грушей и заварным кремом

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, 3 груши, 50 г грецких орехов, 200 мл молока, 3 желтка, 10–15 мл коньяка, 1 ст. л. муки, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, ванильный сахар

Прокалить орехи на сухой сковороде, мелко нарубить. Грушу очистить, нарезать кубиками, тушить в сливочном масле, добавить 1 ст. л. сахара и коньяк. Дать остыть. Довести молоко с ванильным сахаром до кипения. Желтки растереть с оставшимся сахаром и мукой, тонкой струйкой влить кипящее молоко, постоянно перемешивая крем. Поставить на огонь, варить до загустения, но не кипятить. Дать крему остыть. Тесто раскатать в пласт, вырезать кружочки, выложить в формочки для выпекания корзинок. В центр выложить грушу, на нее немного крема. Посыпать орехами. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 35 минут.

Бублики с миндалем

Ингредиенты:
500 г дрожжевого теста, 50 г сливочного масла, 100 г миндаля, 2–3 ст. л. сахара, 1 яйцо

Миндаль обжарить, крупно перемолоть и смешать с сахаром. Тесто разделить на кусочки, раскатать в лепешки, смазать маслом, посыпать миндалем с сахаром. Свернуть рулетиками, а затем закрутить их в бублики. Выложить на застеленный бумагой противень, дать подойти 15–20 минут, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут.

Слойки-пирожные с заварным кремом и клубникой

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 250 мл молока, 100–120 г сахара, 2 яичных желтка, 20 г муки, 100 г клубники

Для крема растереть желтки с мукой и небольшим количеством молока. В остальное молоко всыпать 80 г сахара и довести до кипения. Постоянно помешивая, влить желтки, варить до загустения. Раскатать тесто, вырезать стаканом кружочки. Половину выложить на застеленный бумагой противень. Из второй половины емкостью меньшего диаметра вырезать кольца. Уложить кольца поверх кругов. В центр положить немного охлажденного крема и ломтики клубники. Посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут.

Слойки-пирожные с заварным кремом и вишней

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 300 мл молока, 4 ст. л. сахара, 30 г сахарной пудры, 3 яичных желтка, 25 г муки, 100 г вишни без косточек

Для крема растереть желтки с мукой и небольшим количеством молока. В остальное молоко всыпать сахар и довести до кипения. Постоянно помешивая, влить желтки, варить до загустения. Дать крему остыть. Раскатать тесто, вырезать стаканом кружочки. Половину выложить на застеленный бумагой противень. Из второй половины емкостью меньшего диаметра вырезать кольца. Уложить кольца поверх кругов, наколоть вилкой. Выпекать слойки в разогретой до 200 °С духовке до готовности, остудить. Наполнить каждую кремом, украсить вишней и посыпать сахарной пудрой.

Трубочки с заварным кремом и персиками

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста, 3–4 персика, 250 мл сливок жирностью 15–20 %, 4 ст. л. сахара, 5 яиц, 10 мл коньяка

Тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм, разрезать на полоски шириной около 3 см. Полоски теста намотать спиралью вокруг специальных трубочек. Если их нет – сделать конусы из свернутой в несколько раз пергаментной бумаги. Поставить на противень. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до золотистого цвета. Желтки растереть с сахаром в пену. Влить в смесь коньяк и сливки. Варить на слабом огне, непрерывно помешивая, до загустения. Снять с огня и дать остыть. Белки взбить в крепкую пену, аккуратно ввести в теплую желтково-сливочную смесь, быстро перемешать. Поставить массу на водяную баню и, слегка нагревая, продолжать перемешивать до загустения. Добавить мелко нарезанные персики, очищенные от кожицы. Наполнить трубочки кремом.

Пончики с кремом

Ингредиенты:
500 г дрожжевого теста, 150–200 г заварного крема, сахарная пудра для украшения, растительное масло для жарки

Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех. Каждый раскатать в лепешку, выложить заварной крем, защипать края и придать изделиям круглую форму. Оставить пончики для расстойки на 15–20 минут, затем обжарить в разогретом масле. Дать стечь излишкам масла. Перед подачей посыпать пончики сахарной пудрой.

Пончики в шоколадной глазури

Ингредиенты:
500 г дрожжевого теста, 70 г черного шоколада, 10 г сливочного масла, растительное масло для жарки

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать стаканом кружочки, а затем емкостью меньшего диаметра вырезать центр. Дать подойти 15–20 минут. Обжарить во фритюре, дать стечь лишнему маслу. Растопить на водяной бане шоколад, добавить масло. Полить пончики шоколадной глазурью.

Сладкие ватрушкис изюмом

Ингредиенты:

500 г дрожжевого теста, 150 г творога, 50 г изюма, 1 яйцо, 2–3 ст. л. сахара, ванильный сахар

Изюм предварительно замочить. Растереть творог с сахаром, ванильным сахаром и яичным белком. Вмешать изюм. Из теста сформовать лепешки, в центре каждой сделать углубление, заполнить его творожной начинкой. Ватрушки выложить на застеленный бумагой противень, дать подойти 15 минут. Смазать края желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Булочки со сливочным кремом

Ингредиенты:

500 г дрожжевого теста, 60–70 г сливочного сыра, 90 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 5–6 ст. л. сахара, 2 ст. л. какао, 1 ч. л. корицы, по ½ ч. л. молотого кардамона и имбиря, ванильный сахар

Смешать сахар, какао и специи. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром со специями. Свернуть рулетом, нарезать на кусочки толщиной 4–5 см. Выложить на застеленный бумагой противень, дать подойти 20 минут. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке около 20 минут. Сливочный сыр растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливочным маслом. Смазать кремом остывшие булочки.

Булочки с маком и орехами

Ингредиенты:

250 г слоеного бездрожжевого теста, по 30 г мака и орехов, 1 ст. л. меда

Залить мак кипятком на 15 минут, затем отцедить через марлю. Растереть мак и орехи с медом. Раскатать тесто, смазать начинкой, свернуть рулетом. Нарезать его кусочками. Выложить в формы для маффинов или кексов. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 20 минут.

Булочки с орехами

Ингредиенты:

500 г слоеного дрожжевого теста, 100 г орехов, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. меда

Орехи измельчить, отложить немного для украшения. Тесто раскатать, посыпать орехами и сахаром, свернуть рулетом. Нарезать кусочками, выложить в формы для кексов, дать постоять 15 минут. Смазать яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности. Теплые булочки смазать медом и посыпать орехами.